www.**lapavoni**.com

modello **domus bar**

Istruzioni per l'uso operating instructions **mode d'emploi**
gebrauchsanweisung **instrucciones de uso**

la Pavoni®
Dal 1905 macchine per caffè

Dal 1905 macchine per caffè

La Pavoni S.p.A.
Via Privata Gorizia 7 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) – Italy
Cap.Soc. € 2.288.000 - Cod.fiscale e P.IVA 00790800155
www.lapavoni.com - e-mail: espresso@lapavoni.it
Tel.+39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' **CE** – **EC** DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE **CE - EG** – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG –
DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD **CE**

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso domestico**
Declare that the following product: **Espresso coffee machines for domestic use**
Déclare que les produits suivants: **Machines à café expresso pour usage domestique**
Erklärt, dass die folgenden Produkte: **Hausalt Espresso Kaffeemaschinen**
Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso doméstico**

Modello – Model – Modale – Modell – Modelo: **DOMUS BAR**

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives::
à laquelle se réfère cette dèclaration, selon les prescriptions des directives specifiques :
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las especificas directivas:

98/37/CE - 73/23/CE - 89/336/CE, 92/31/CE, 93/68/CE

è conforme alle seguenti norme :
It complies with the following norms:
conforme aux normes suivantes:
in Übereinstimmung mit den folgenden Normen :
es conforme a las sigientes normas:

EN 292-1 ; EN 292-2 ; EN 60335-1 ; IEC 335-2-75 + A1 : 98
EN 55014-1 : 1993 + A1 : 1997 ; EN 55014-2 : 1997
EN 61000-3-2 : 1995 + A13 : 1997 EN 61000-3-3 : 1995

Descrizione attrezzatura a pressione – Pressure device description
Decription de l'appareillage sous pression – Beschreibung der unter Druckstehenden Geräte
Descripciòn de los equipos de presión

Pressione Max Pressure Pression - Druck Presión	Fluido Fluid – Fluide Flüssig - Fluido	Serbatoio Capacità lt. – Capacity lt. – Capacité lt. – Fähigkeit lt. Potencia lt
14 bar	Acqua/Vapore Water/Steam Eau/Vapeur Wasser/Dampf Agua/Vapor	3.00 lt.

S.Giuliano Milanese, 01/12/2004

La Pavoni S.p.A.
Procuratore
Dott. Eugenio Pennè

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La Présente déclaration perd sa validité dés lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
La presente declaraciòn pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

Italiano

Gentile cliente,
La ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto, costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza indicate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni. Qualora dovesse riscontrare anomalie nel funzionamento potrà sempre contare sulla rete dei Centri di Assistenza che fin d'ora sono a Sua disposizione.

English

Dear Customer,
We thank you for buying one of our products, made in accordance with the most up-to date technological innovations. Following carefully the simple operations of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations, you will get the best performances and notice the remarkable reliability of this product along the years. In case of running troubles, our network of Assistance Centres is at your complete disposal from now on.

Français

Cher client,
nous Vous remercions pour l'achat d'un de nos produits, construit sélon les dernières innovations technologiques. En suivant ettentivement les indicatoins contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de securité, Vous pourrez attendre le grandes performances et verifier la remarquable fiabilité de ce produit au cours esans. En case d'anomalies de fontionnement, vous pourrez
toujours vous addresser à nos Services Après-Ventes qui sont dès maintenant à Votre disposition.

Deutsch

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,
Wir danken Ihnen, da Sie eine useren produkt gekauft haben nach den letzten tecnologischer Neuerungen geplant und hergestellt. Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfälti durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit diesem Gerät viel Freude haben Noch etwas ist wichtig zu wissen: Sollten einmal, entgegen allen Erwartungen, irgendwelche Störungen auftreten, dann ist unser Kundendienst für Sie da, auch lange nach dem Kauf Ihrer Maschinen.

Español

Estimado cliente,
le agradecemos ante todo el haber comprado un producto nuestro, construido en base a las ùltimas novedades tecnològicas.
Siguiendo escrupulosamente las simples operaciones respecto al debido uso de nuestro producto y en conformidad a las prescripciones indispensables de seguridad indicadas en el presente manual del usuario, Usted podrà disfrutar de màximas prestaciones constatando con el pasar de los años la gran confiabilidad de todos nuentros productos.
De cualquier manera y en el caso de encontrar un mal funcionamiento, Usted podrà contar con una red de Centros de Asistencia que desde ya estan a Su disposiciòn.

Prima della messa in funzione, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
Before starting the machine, please read carefully instruction manual.
Avant la mise en service, lire attentivement le manuel d'instructions.
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam die Bedienungsanleitung.
Antes de la puesta en marcha, leer atentamente el manual de instrucciones.

Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica quando la macchina non viene usata e prima di procedere alla sua pulizia.
Warning! Disconnect the machine from the electricity mains when it is not being used or before cleaning it.
Attention! Débrancher de la prise de courant lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de procéder à son nettoyage.
Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht verwendet wird und bevor sie mit ihrer Reinigung beginnen.
Atención! Desconectar la alimentación eléctrica cuando no se utiliza la máquina y antes de proceder a su limpieza.

Attenzione! Superfici calde.
Attention! Hot surfaces.
Attention! Surfaces chaudes.
Achtung! Heiße Oberflächen.
Atención! Superficies calientes.

Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.
Attention! Particularly important and/or dangerous operations.
Attention! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.
Achtung! Besonders wichtige und/oder gefährliche Handlungen.
Atención! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas.

Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.
Important! Interventions required for proper operation.
Important! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.
Wichtig! Für den einwandfreien Betrieb notwendige Wartungseingriffe.
Importante! Intervenciones necesarias para un buen funcionamiento.

Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente.
Operations that may be carried out by the user.
Interventions qui peuvent être effectuées par l'utilisateur.
Wartungseingriffe, die der Benutzer vornehmen kann.
Intervenciones que puede efectuar el usuario.

Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un tecnico qualificato.
Operations that can only be carried out by a qualified technician.
Interventions qui doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.
Wartungseingriffe, die ausschließlich von einem ferten Techniker durchgeführt werden dürfen.
Intervenciones que deben ser realizadas exclusivamente por un técnico cualificado.

INDICE – INDEX:

Pagina	*3*	*-> Versione italiana*
Page	*8*	*-> English version*
Page	*13*	*-> Française version*
Seite	*18*	*-> Deutsche Version*
Página	*24*	*-> Versión española*

1.0 INTRODUZIONE AL MANUALE:

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina, va letto attentamente e deve essere sempre a disposizione per eventuali consultazioni; va conservato per tutta la durata operativa della macchina.
In caso di smarrimento o deterioramento potrete richiedere un nuovo manuale ad un CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato.
All'interno vi sono le informazioni relative all'uso corretto della macchina, alla pulizia, alla manutenzione e fornisce importanti indicazioni per lo svolgimento di operazioni da effettuarsi con particolare attenzione e per eventuali rischi residui.
Il manuale rispecchia le innovazioni tecnologiche al momento della sua redazione; il costruttore si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche tecniche necessarie ai propri prodotti e di aggiornare i manuali senza l'obbligo di rivedere anche le versioni precedenti.
LA PAVONI S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente od indirettamente derivare a persone o cose in conseguenza:

- della mancata osservanza di tutte le prescrizioni delle vigenti norme di sicurezza;
- un'installazione non corretta;
- difetti di alimentazione;
- uso improprio o non corretto della macchina;
- uso non conforme a quanto specificato nel presente manuale;
- gravi carenze nella manutenzione;
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato;
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello;
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni;
- eventi eccezionali.

2.0 FUNZIONE DELLA MACCHINA:

Questa macchina è adatta alla preparazione domestica di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua calda e/o vapore, e preparazione di latte caldo.
L'espresso viene preparato facendo filtrare dell'acqua, sotto pressione ed alla giusta temperatura, attraverso le polveri di caffè precedentemente macinato.
L'utilizzatore deve aver letto attentamente e ben compreso le istruzioni contenute nel manuale, in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

3.0 DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA:

Il modello Domus Bar è in grado di erogare:

- bevande a base di caffè in grani macinato
- acqua calda e vapore acqueo per la preparazione ed il riscaldamento di bevande e latte caldo
- bevande a base di latte e caffè

4.0 AVVERTENZE DI SICUREZZA:

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese dove la macchina viene utilizzata, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed alle prescrizioni contenute nel presente manuale.
Per garantire il corretto funzionamento della macchina ed il mantenimento nel tempo delle sue caratteristiche, si consiglia di verificare le giuste condizioni ambientali (la temperatura ambiente deve essere compresa fra 5° e 35° C), evitando l'utilizzo della macchina in luoghi dove vengono usati getti di acqua o in ambienti esterni sottoposti ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.).
Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi che la stessa sia intatta e non abbia subìto danneggiamenti.
I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.
Collocare la macchina in un luogo sicuro, su una base solida, lontano da fonti di calore e dalla portata dei bambini.
Prima di collegare e scollegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione spenta.
Disinserire la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene usata e prima di procedere alla sua pulizia senza tirare il cavo di alimentazione.
Non usare la macchina se non funziona correttamente o se il cavo di alimentazione o la spina sono stati danneggiati; si raccomanda di sostituire il cavo di alimentazione o di far controllare la macchina da un CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato.
Non toccare le superfici calde (gruppo, scaldatazze, portafiltro, lancia vapore) per evitare scottature.
Non togliere il portafiltro durante l'erogazione del caffè, per evitare possibili ustioni.
Non mettere assolutamente le mani sotto il gruppo e la lancia vapore, poiché i liquidi o il vapore erogato sono surriscaldati e possono provocare ustioni.
Dopo l'erogazione del caffè non togliere immediatamente il portafiltro, attendere alcuni secondi per favorire l'eliminazione dell'eventuale pressione residua, onde evitare possibili ustioni.
Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua, per non danneggiare la resistenza.
Per evitare danni utilizzare solo accessori o ricambi omologati dal costruttore.
Nel caso di guasti o imperfetto funzionamento della macchina spegnere la stessa evitando qualsiasi manipolazione e rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato per sostituire eventualmente con ricambi originali le parti usurate o danneggiate.

Qualora vengano effettuati interventi di riparazione non autorizzati sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali, **vengono a decadere le condizioni di garanzia** e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.
Non usare la macchina in ambienti esterni.
Non usare la macchina per altro uso che non sia quello per cui è stata costruita.
Per evitare incendi, scariche elettriche e danni personali non immergere la macchina nell'acqua, il cavo di alimentazione o altri componenti elettrici.
In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a vapore.
Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disattivare la macchina portando l'interruttore di accensione nella posizione di spento e togliere la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo di alimentazione, ed attendere che si raffreddi.
Per la pulizia non usare alcool o solventi, abrasivi o detergenti, è sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.

5.0 USO IMPROPRIO:

In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia ed il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.
E' da considerarsi uso improprio:
- qualsiasi utilizzo diverso da quello dichiarato;
- qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questo manuale,
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti o ai dispositivi di sicurezza;
- l'utilizzo della macchina in ambienti esterni.

6.0 RISCHI RESIDUI:

L'utilizzatore non può essere protetto contro il getto diretto di vapore o acqua calda, quindi durante le manovre usare la massima cautela per evitare scottature o ustioni.
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone o animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate.

7.0 AVVERTENZE IMPORTANTI:

Collocare la macchina sopra una base stabile ed asciutta, lontana da fonti di calore e dalla portata dei bambini.
Controllare sempre la quantità di acqua contenuta nel serbatoio; la mancanza di acqua con la macchina in funzione comporta il blocco della pompa di alimentazione o il danneggiamento irreversibile della stessa.
La macchina, quando è accesa, oltre a riscaldare l'acqua produce vapore, che resta compresso all'interno della caldaia; per ragioni di sicurezza si consiglia di non lasciarla alla portata dei bambini, di non toccare le parti calde come il gruppo erogazione caffè, il portafiltro, la lancia vapore, lo scaldatazze, per evitare scottature o possibili ustioni.
Non togliere il portafiltro e non mettere assolutamente le mani sotto il gruppo erogazione o sotto il dispositivo turbo vapore durante l'erogazione per evitare possibili ustioni.
Lo sgocciolamento di acqua dal portafiltro dopo l'erogazione del caffè è normale.
Se la macchina non viene utilizzata con una certa frequenza, disattivarla portando l'interruttore generale nella posizione di spento e togliere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente senza tirarlo.
Attenzione: non azionare mai la pompa senza acqua.

8.0 PULIZIA DELLA CARROZZERIA:

Pulire il corpo macchina con un panno umido ed asciugarla successivamente.
Non usare alcool o solventi, abrasivi o detergenti, per evitare il danneggiamento delle superfici esterne.
Non immergere la macchina nell'acqua, nemmeno parzialmente.

9.0 DECALCIFICAZIONE:

Vi consigliamo di decalcificare la macchina in base alla frequenza d'uso ed alla durezza dell'acqua, usando prodotti decalcificanti specifici che si trovano in commercio e presso i Centri Assistenza Autorizzati.
Preparare in un contenitore una soluzione di acqua e decalcificante e scioglierlo accuratamente nell'acqua; successivamente versare la soluzione nel serbatoio acqua (10).
Collocare un recipiente idoneo sotto al gruppo erogazione caffè (13) e sotto il dispositivo turbo vapore (9).
Azionare l'interruttore caffè / acqua calda (14) nella posizione di acceso e lasciar scorrere la soluzione attraverso il gruppo erogazione caffè (5) per 15 secondi circa ed interrompere l'erogazione.
Azionare l'interruttore vapore (15) e l'interruttore caffè/acqua calda (14) nella posizione di acceso e ruotare con cautela la manopola erogazione vapore (4) e far uscire acqua dal turbo vapore (6) per alcuni secondi, dopo di che interrompere l'erogazione.
Attendere 20 minuti e ripetere le operazioni fino a che la soluzione rimasta nel serbatoio avrà raggiunto il livello minimo.
Rimuovere il serbatoio dell'acqua (1), risciacquare abbondantemente, riempirlo di acqua fresca e reinserirlo nell'apposita sede

10.0 ACCESSORI:

- Filtro da una tazza e da due tazze
- Portafiltro
- Manuale di istruzione e uso

10.1 COMPONENTI E ACCESSORI MACCHINA:

1) Serbatoio acqua fredda
2) Scaldatazze passivo
3) Manometro
4) Manopola vapore/acqua calda
5) Gruppo erogazione
6) Erogatore vapore/acqua calda
7) Grata removibile poggia tazza/e – Grata raccolta caffè macinato
8) Portafiltro
9) Filtro 1 tazza
10) Filtro 2 tazze
11) Vaschetta estraibile scarico acqua
12) Pressino per caffè
13) Pulsante/leva alimentazione
13.a) Lampada verde: macchina accesa
14) Pulsante/leva erogazione caffè/acqua calda
14.a) Lampada bianca (luce blu): pronto caffè/acqua calda
15) Pulsante/leva vapore
15.a) Lampada rossa: pronto vapore
16) Vaschetta estraibile raccolta caffè macinato
17) Pulsante di comando erogazione caffè macinato
18) Contenitore caffè in grani
19) Etichetta N° serie (vedi retro macchina)
20) Manopola regolazione macinatura
21) Erogatore di caffè macinato

11.0 ISTRUZIONI PER L'USO:

11.1 Messa in funzione della macchina:

a) Riempire il serbatoio (1) di acqua fredda.
b) Accendere la macchina posizionando il pulsante/leva generale (13) sulla posizione "I". L'accensione della lampada verde (13.a) conferma l'alimentazione elettrica.
c) Inserire il portafiltro nel gruppo erogazione.
d) Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).
e) Posizionare il pulsante/leva erogazione caffè/acqua calda (14) e il pulsante/leva vapore (15) sulla posizione "I".
f) Quando dal beccuccio del tubo vapore (6) esce l'acqua, posizionare il pulsante/leva erogazione caffè/acqua calda (14) e il pulsante/leva vapore (15) sulla posizione "0" e chiudere la manopola (4). Per evitare di ripetere tali operazioni si consiglia di controllare il livello dell'acqua nel contenitore (1) onde evitare lo svuotamento del circuito idrico della macchina. Nel caso che questo avvenga le operazioni sopraccitate vanno assolutamente ripetute.
g) Dopo aver fatto queste operazioni la macchina si può anche lasciare accesa.

11.2 Regolazione della macinatura:

Sul contenitore del caffè in grani (18) è stata messa un'etichetta numerata (19) per consentire il riferimento della macinatura
.7.6.5.4.3.2.1
Prendendo come riferimento la tacca posta sul telaio della macchina e girando la manopola di regolazione della macinatura (20) si vedrà ruotare l'etichetta numerata.

I numeri alti corrispondono ad una macinatura a grana grossa e di conseguenza con i numeri più bassi si ottiene una macinatura fine.
La regolazione della macinatura è importante per ottenere un buon caffè cremoso. Pertanto è essenziale regolarla a seconda dei differenti tipi di caffè che si trovano sul mercato.
Si consiglia un grado di macinatura 3.
Si raccomanda di regolare la macinatura a macinino in funzione, azionando con il portafiltro il pulsante (17).

11.3 Preparazione del caffè espresso:

a) Assicurarsi di aver effettuato tutte operazioni riportate nel paragrafo 11.1 "messa in funzione della macchina".
b) Non appena la lampada bianca (14.a) si accende la macchina è pronta per l'uso.
c) Inserire il filtro (9) 1 tazza o (10) 2 tazze nel portafiltro (8).
d) Con il portafiltro (8) spingere il tasto (17) per azionare il macinino. Raggiunta la quantità di caffè macinato desiderata, togliere il portafiltro (8) rilasciando così il tasto (17).
e) Premere in modo uniforme il contenuto del filtro contro il pressino (12).
f) Inserire il portafiltro (8) nel gruppo erogazione (5) ruotandolo da sinistra a destra con forza.
g) Attenzione: prima di azionare il pulsante/leva erogazione caffè (14), accertarsi che il pulsante/leva (15) sia sulla posizione "0" e la lampada pronto vapore (15.a) sia spenta.
h) Posizionare il pulsante/leva erogazione caffè (14) sulla posizione "I". Una volta raggiunta la quantità desiderata di caffè, posizionare il pulsante/leva erogazione caffè (14) sulla posizione "0"; l'erogazione del caffè si interrompe.
i) Rimuovere il portafiltro (8) e gettare via i fondi di caffè.

11.4 Consigli utili:

a) I filtri (9) e (10) non devono essere necessariamente lavati ogni volta dopo l'uso, l'importante è accertarsi che i fori degli stessi non siano ostruiti.
b) Per ottenere un ottimo risultato, si consiglia di riscaldare le tazze sull'apposito scaldatazze (2), che funziona solo a macchina accesa.

11.5 Vapore:

a) Assicurarsi di aver effettuato tutte operazioni riportate nel paragrafo 11.1 "messa in funzione della macchina".
b) Posizionare il pulsante/leva vapore (15) sulla posizione "I".
c) Attendere che la lampada pronto vapore (15.a) e la lampada erogazione caffè/acqua calda (14.a) siano accese.
d) Aprire la manopola vapore/acqua calda (4). All'inizio uscirà un po' d'acqua seguita dal vapore.
e) Mettere sotto il tubo vapore (6) il recipiente con la bevanda desiderata e girare completamente la manopola. Il tubo vapore è dotato di uno speciale beccuccio cappuccinatore.
f) A fine operazione chiudere la manopola vapore/acqua (4). Posizionare il pulsante/leva vapore (15) sulla posizione "0".
g) Riaprire la manopola (4) e posizionare il pulsante/leva caffè/acqua calda (14) sulla posizione "I"; quando dal tubo vapore (6) esce l'acqua, richiudere la manopola vapore (4) e contemporaneamente posizionare il pulsante/leva caffè/acqua calda (14) sulla posizione "0".

Attenzione: per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione vapore ad un massimo di 60 secondi.

11.6 Acqua calda:

a) Assicurarsi di aver effettuato tutte operazioni riportate nel paragrafo 11.1 "messa in funzione della macchina".
b) Attendere che la lampada bianca (luce blu) (14.a) sia accesa.
c) Aprire la manopola (4) e posizionare il pulsante/leva caffè/acqua calda (14) e il pulsante/leva vapore (15) sulla posizione "I"; si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dal tubo vapore (6).
d) Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, posizionare nuovamente il pulsante/leva caffè/acqua calda (14) e il pulsante/leva vapore (15) sulla posizione "0" e chiudere la manopola (4).
e) Dopo il prelievo di acqua calda si raccomanda di controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.

Attenzione: l'acqua erogata fuoriesce ad una temperatura intorno ai 90-95° C, operare con estrema cautela per evitare possibili ustioni.

12.0 MANUTENZIONE ORDINARIA E PRECAUZIONI:

a) Attenzione: prima di posizionare il pulsante/leva erogazione caffè (14), accertarsi che il pulsante/leva (15) sia sulla posizione "0" e la lampada pronto vapore (15.a) sia spenta, in quanto quando la lampada pronto vapore (15.a) è accesa, la temperatura dell'acqua in caldaia è alta – Pericolo di scottature.
b) Si consiglia di effettuare una pulizia periodica del serbatoio acqua, estraendolo con attenzione dal suo alloggiamento mediante apposita maniglia e reinserendo poi al suo interno i tubi dell'acqua (fare attenzione che non si pieghino).
c) Si consiglia di pulire dopo ogni uso il tubo vapore ed il cappuccinatore che può essere asportato tirandolo verso il basso.
d) Per la pulizia utilizzare un normale panno umido con acqua.
e) Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici.
f) Non immergere l'apparecchio in acqua.
g) Fare funzionare l'apparecchio soltanto sotto controllo di adulti e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.

Attenzione: eventuali guasti dovuti allo svuotamento del circuito idrico della macchina fanno decadere la garanzia; si consiglia per tanto di leggere attentamente le istruzioni d'uso e di controllare periodicamente il livello dell'acqua nel serbatoio (1).

13.0 DATI TECNICI:

Alimentazione elettrica: 230/240 V – 50 Hz # 120 V – 60 Hz
Potenza: 1200 W
Tempo di riscaldamento: 3 minuti circa
Pressione pompa: 12-15 bar circa
Capacità serbatoio acqua: 3 litri
Dimensioni (HxLxP): 340 x 210 x 260 mm
Peso: 7,6 kg

14.0 CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non funziona e la spia dell'interruttore non si accende.	1. Manca la corrente 2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente 3. Il cavo di alimentazione è danneggiato	1. Ripristinare la corrente 2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente 3. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA per la sostituzione
La spia di accensione è accesa e l'acqua non si scalda	1. I termostati di servizio non funzionano 2. La resistenza è interrotta oppure bruciata.	1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSI STENZA. 2. Rivolgersi al CENTRO DI ASSI STENZA.
Durante l'erogazione non esce caffè	1. Manca acqua nel serbatoio 2. Il caffè è macinato troppo fine 3. La quantità di caffè è eccessiva 4. Il caffè è troppo pressato 5. Interruttore vapore azionato 6. Non è stato caricato il circuito 7. Doccetta sporca	1. Introdurre acqua nel serbatoio 2. Sostituire con una macinatura più grossa 3. Diminuire la quantità di caffè nel filtro 4. Pressare meno il caffè 5. Disinserire l'interruttore vapore 6. Vedi paragrafo 11.1 – messa in funzione 7. Pulire o sostituire la doccetta
Forte rumore della pompa	1. Manca acqua nel serbatoio 2. La pompa non è innescata	1. Introdurre acqua nel serbatoio 2. Vedi paragrafo 11.1 messa in funzione della macchina
Il caffè esce troppo rapidamente	1. Il caffè è macinato troppo grosso 2. La quantità di caffè è insufficiente 3. Pressatura del caffè insufficiente 4. Caffè vecchio o inadatto	1. La regolazione della macinatura deve essere più fine 2. Aumentare la dose di caffè 3. Premere maggiormente il caffè 4. Sostituire il caffè
Il caffè esce a gocce	1. Il caffè è macinato troppo fine 2. La quantità di caffè è eccessiva 3. Eccessiva pressatura del caffè	1. La regolazione della macinatura deve essere più grossa 2. Diminuire la quantità di caffè 3. Pressare meno il caffè
Il caffè esce tra il gruppo erogazione ed il portafiltro	1. Il portafiltro non è inserito correttamente 2. Eccessiva quantità di caffè nel filtro 3. Il bordo del portafiltro non è stato pulito 4. La guarnizione sottocoppa è usurata	1. Inserirlo in modo corretto 2. Diminuire la quantità di caffè 3. Togliere I residui di caffè dal bordo del portafiltro pulire la guarnizione sottocoppa. 4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSI STENZA
Non si forma la crema sul caffè	1. La miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina 2. La macinatura non è corretta 3. La quantità di caffè è insufficiente	1. Sostituire il caffè 2. Regolare la macinatura del caffè 3. Aumentare la dose del caffè e pressarlo adeguatamente.
Il caffè esce troppo freddo	1. La macchina non era alla giusta temperatura. 2. Mancato preriscaldamento del portafiltro 3. Mancato preriscaldamento delle tazze 4. Il termostato non lavora entro i valori ottimali.	1. Rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo 11.1 – 11.3 2. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo 11.1 3. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scadatazze (2) 4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Il caffè esce troppo caldo	1. Il termostato non lavora entro i valori ottimali.	1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
La macchina non eroga vapore	1. Non è stato caricato il circuito 2. Il foro del terminale del tubo vapore è ostruito 3. Manca acqua nel serbatoio 4. Il turbo vapore non è stato inserito correttamente	1. Vedi paragrafo 11.5- erogazione del vapore 2. Pulire il foro con l'ausilio di un ago 3. Vedi paragrafo 11.1 4. Riposizionare il turbo vapore

1.0 INTRODUCTION:

This instruction manual is an integral component of your coffee machine. Please read it with care and keep it readily available for future needs, for the entire lifetime of the machine. Should your manual be lost or damaged you may request a new one from an authorized SERVICE CENTER.
The manual contains instructions as to the proper use of the machine and its cleaning and maintenance. It also provides important information on operations requiring special care and the associated risks.
The manual is completely up to date as of its printing; the manufacturer reserves the right to make any necessary technical modifications to the product and to update the manual without being under any obligation to revise or replace previous versions of the manual.
LA PAVONI S.p.A. declines any responsibility for direct or indirect damages to persons or property occurring as a consequence of:

- failure to adhere to any of the provisions of the safety regulations in force;
- improper installation;
- improper power supply;
- improper use;
- use different from that specified in this manual;
- lack of proper maintenance;
- unauthorized modifications or repairs;
- the use of non original or non model-specific spare parts;
- complete or partial failure to follow the operating instructions;
- exceptional events.

2.0 MACHINE FUNCTION:

This machine is designed for the home preparation of espresso coffee using coffee blends, for the production of hot water or steam, and the preparation of hot milk.
The espresso is prepared by forcing water heated to the proper temperature through ground coffee.
The user must carefully read and understand the operating instructions in this manual for proper operation of the machine.

3.0 MACHINE'S PURPOSES:

Domus Bar model is able to prepare:

- drinks made up of coffee in grains milled
- hot water and watery vapour for preparation and heating of hot milk drinks
- drinks made up of milk and coffee

4.0 SAFETY INSTRUCTIONS:

The user must adhere to all safety regulations in force in the country where the machine is used, as well as to the instructions provided in this manual and to the dictates of common sense.
Environmental conditions are important in guaranteeing proper function and long life of the machine. The allowable temperature range is 5°C to 35°C (40°F to 95°F) and the machine must not be placed where it will be exposed to jets of water or outdoors where it will be exposed to atmospheric agents (sun, rain, etc.).
After removing the machine from its box, check to make sure it is intact as has not suffered any damage.
The packaging must be disposed of at a proper waste handling facility and must never be left where children, animals or unauthorized persons may have access to it.
Place the machine in a safe location on a solid support, far from heat sources and well out of the reach of children.
Before plugging in or unplugging the machine, make sure that the ON/OFF switch is in the OFF position.
Unplug the machine when not in use or before any cleaning operations.
Pull on the plug to unplug the cord, do not pull on the cord itself.
Do not use the machine if it shows anomalous operation or if the main cable or plug show signs of damage; replace the power cord or have the machine checked at an authorized SERVICE CENTRE.
Burn risk: Do not touch hot surfaces (coffee group, cupwarmer, filter-holder, steam supply nozzle).
Burn risk: Do not remove the filter-holder while coffee is being made. Burn risk: Never place hands under the coffee group or steam supply nozzle; the superheated water or steam may cause severe burns.
Burn risk: Do not remove the filter-holder immediately after brewing coffee, wait several seconds to ensure that all residual pressure has been released.
Make sure there is water in the tank before switching on the coffee machine to avoid damaging the heating element.
To avoid damaging the machine, use only manufacturer recommended accessories or replacement parts.
In case of malfunction do not attempt to repair the machine. Turn it off and contact the nearest authorized SERVICE CENTER for any necessary repairs.
Any unauthorized repairs or use of non-original replacement parts **will void the warranty** and relieve the manufacturer of all responsibility. Do not use the machine outdoors.
Do not use the machine for any uses other than those for which it was designed.
To avoid fire, electric shock or injury, do not immerse the machine, the main cable or any other electrical components in water.
In case of fire, use a carbon dioxide (CO_2) fire extinguisher. Do not use water or steam extinguishers.
Before performing any cleaning or maintenance on the machine, turn off the ON/OFF switch, unplug the power cord by pulling on the plug, and wait for the machine to cool.

Clean the machine with a soft cloth moistened with water. Do not use detergents, alcohol, solvents or abrasives to clean the machine.

5.0 IMPROPER USE:

Any improper use of the machine will void the warranty and relieve the manufacturer of any and all responsibility for damage to persons or property.
Improper use includes:
- any use other than that specified in the instruction manual;
- any operation, adjustment or repair to the machine that differs from the instructions included in this manual;
- any use following unauthorized modifications to components or safety devices;
- use of the machine outdoors.

6.0 RESIDUAL RISKS:

The user cannot be entirely protected against risks from jets of steam or hot water. Maximum caution must be exercised when using the machine to avoid being scalded or burned.
The manufacturer declines any responsibility for damages to persons, animals or property deriving from repairs, adjustments, modifications or any other operations carried out on the machine by unqualified or unauthorized persons.

7.0 IMPORTANT PRECAUTIONS:

Place the machine in a safe location on a solid and dry support, far from heat sources and well out of the reach of children.
Control always level of water in the tank; reduced water level while the machine is in use, causes the arrest of the pump or its irreversible damaging.
The machine, when on, apart from heating water, it produces steam, which remains compressed inside the boiler; for safety reasons take it out of the reach of children, do not touch hot surfaces such as coffee group, cupwarmer, filter-holder, steam supply nozzle to avoid sever burns.
Never remove filter-holder and never place hands under the coffee group or steam supply nozzle while distributing to avoid sever burns.
Dripping of water from portafilter is normal after distributing of coffee.
If the machine is not frequently used, turn off the ON/OFF switch and unplug the power cord by pulling on the plug.
Attention: do not switch on the pump without water.

8.0 CLEANING OF THE EXTERNAL CHASSIS:

Clean the outside of the machine with a soft damp cloth and then dry it.
Never use alcohol, solvents, abrasives or detergents as they may harm the surfaces.
Never immerse the machine in water, even partially.

9.0 DECALCIFICATION:

The machine will need to be decalcified periodically depending on how often it is used and the hardness of the water.
Use only products that are specific to this purpose. Dissolve the decalcifying agent completely in a container of water, then pour the solution into the water tank.
Place a suitable container under the coffee group and under the turbo steam nozzle.
Turn on the coffee/hot water switch and let the solution flow through the coffee group for 15 seconds.
Then turn off the coffee/hot water switch. Turn on the steam switch and the coffee/hot water switch and slowly open the steam knob (anticlockwise) and let water flow through the turbo steam nozzle for several seconds.
Then turn off the steam switch and the coffee/hot water switch.
Wait 20 minutes and repeat the above steps until the solution in the water tank has reached the minimum water level.
Remove the water tank, rinse it thoroughly, refill it with clean water and put it back into the machine.

10.0 ACCESSORIES:

- One-cup and two-cup filters
- Filterholder
- User's Manual

10.1 COMPONENTS:

1) Cold water tank
2) Cup warmer
3) Gauge
4) Steam/hot water knob
5) Strainer holder retaining ring
6) Steam/hot water tube
7) Removable cup rest
8) Strainer holder
9) Single cup strainer
10) Two cup strainer
11) Removable water drainage tray
12) Coffee press
13) On/Off switch
13.a) Green light/lamp: machine on
14) Coffee/ hot water switch
14.a) White lamp (blu light): coffee/hot water ready
15) Steam switch
15.a) Red light/lamp: steam ready
16) Removable ground coffee tray
17) Ground coffee switch
18) Coffee beans container
19) Serial number label (see back of the machine)
20) Grinding regulation knob
21) Ground coffee distributor

11.0 USER INSTRUCTIONS:

11.1 Starting the machine :

a) Fill the tank (1) with cold water.
b) Switch the machine on by pressing the on/off switch (13). The green light (13.a) comes on to confirm the power supply.
c) Insert the filter holder in the coffee group.
d) Turn the steam/hot water knob (4).
e) Switch on the hot water/coffee (14) and the steam switch (15).
f) When water comes out of the steam spout (6), press the hot water/coffee switch (14) and the steam switch (15) again and close the knob (4). In order not to repeat these actions, we suggest checking the water level in the tank (1) so that the water circuit does not get empty. In case this problem occurs, repeat all the above mentioned actions.
g) After completing all these actions, leave the machine on.

11.2 Grinding adjustment:

As a reference for the grinding degree, a grinding degree scale (19) has been placed on the coffee beans container (18):
.7.6.5.4.3.2.1
By taking as a point of reference the tally mark in the machine frame and by turning grinding regulation knob (20), the grinding degree scale will turn accordingly. Choose higher degrees to get coarse-ground coffee, or smaller degrees to get fine-ground coffee.
A correct grinding degree (taking into consideration the various coffee blends) is essential to get a good cup of coffee.
We suggest degree 3 to get a medium grinding.
Please adjust the grinding when the grinder is on and press the switch (17) with the filterholder.

11.3 Preparing an espresso coffee:

a) Make sure to follow the instructions as in 11.1 " starting of the machine".
b) As soon as the white light (14.a) goes on, the machine is ready for use.
c) Place the single cup strainer (9) or the two cup strainer (10) in the strainer holder (8).
d) Press the button (17) with the strainer holder (8) to activate the coffee grinder. When you have got the desired coffee quantity, take the strainer holder (8) off.
e) Pack the coffee in the strainer against the press (12).
f) Insert the strainer holder (8) in the retaining ring (5) and turn it hard to the right.
g) Attention: before switching on the coffee switch (14), make sure that the button (15) is on the "0" position and the steam ready light (15.a) is off.
h) Switch the coffee button (14) on the "I" position. When you have got the right quantity of coffee, switch the coffee button (14) on the "O" position. Coffee doesn't come out anymore.
i) Remove the strainer holder (8) and throw away the coffee grounds.

11.4 Useful tips:

a) The strainers (9 and 10) do not need to be washed after every single use but we suggest checking that the holes are not obstructed.
b) For a better result, we suggest keeping the cups warm on the cup-warmer (2) which only operates by machine on.

11.5 Steam:

a) Make sure to follow the instructions as in 11.1 " starting of the machine".
b) Set the steam button (15) on the "I" position.
c) Wait for the steam ready light (15.a) and the coffee/hot water light (14.a) being on.
d) Turn on the steam/hot water knob (4). First some water will flow out and then the steam.
e) Place the cup with the drink under the steam tube (6) and turn the knob completely. The steam tube is supplied with a special frothing spout.
f) When the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4). Then turn the knob (4) on again and press the hot water switch (15) on the "O" position.
g) Turn on the knob (4) again and place the button/lever coffee/hot water (14) on the "I" position; when water flows out of the steam tube (6), turn off the steam knob (4) again and place the button/lever coffee/hot water (14) on the "O" position.

Attention: for the correct working of the machine, please do not make steam longer than 60 seconds.

11.6 Hot water:

a) Make sure to follow the instructions as in 11.1 " starting of the machine".
b) Wait for the white lamp (blue light) (14.a) being on.
c) Turn the knob (4) on and place the coffee/hot water (14) and steam (15) button/lever on the "I" position; the water will flow out of the steam tube (6) immediately.
d) After filling the cup with the necessary water, press the hot water switch (15) and the steam button/lever (15) again and turn the knob (4) off.
e) After filling the cup, check that there is still water in the tank (1).

Attention: water temperature is around 90-95°, be careful to avoid serious burns.

12.0 ROUTINE MAINTENANCE AND PRECAUTIONS:

a) Attention: before setting the button/lever coffee (14), make sure that the button/lever (15) is settled on "O" and the ready steam lamp (15.a) is off, because, when ready steam lamp is on, the temperature of water in the boiler is high – burns danger.
b) clean the tank periodically, pulling it out carefully from its seat by proper handle and after that reinsert the water tubes (be careful not to pull them).
c) Clean up the steam tube and the frothing spout regularly. The spout can be removed by pulling it down.
d) Use a normal damp cloth to clean both the spout and the pipe.
e) Do not leave the machine outdoor.
f) Do not immerse the machine in water.
g) Use the machine only under adult control and keep children off.

N.B. damages due to the emptiness of the machine watercicuit make the warranty decay; therefore we suggest reading the instruction booklet carefully and checking the water level in the tank (1) regularly.

13.0 TECHNICAL DATA:

Power supply: 220/240 V – 50 Hz # 110/120 V – 60 Hz
Power: 1200 W
Warming time: about 3 minutes
Pressure pump: about 12-15 bar
Tank capacity: 3 litres
Dimensions (HxLxD): 340 x 210 x 260 mm
Weight: 7,6 kg

14.0 TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not work and the ON light does not turn on	1. No electricity 2. The main cable is not properly plugged in 3. The main cables damaged	1. Restore electrical power 2. Plug the main cable in correctly 3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable
The ON light is on but the water does not heat	1. Thermostat malfunction, or the manual reset thermostat is active 2. Heating element malfunction	1. Contact the nearest SERVICE CENTER 2. Contact the nearest SERVICE CENTER
No coffee produced during the coffee cycle	1. Too little water in tank 2. Coffee too finely ground 3. Too much coffee in the filter 4. Coffee too firmly pressed 5. Steam switch on 6. The lines are not primed 7. Shower plate obstructed	1. Fill tank 2. Use a coarser grind 3. Put less coffee in the filter 4. Press the coffee more gently 5. Turn off the steam switch 6. See section 11.1 – Starting the machine 7. Clean or replace shower plate
Loud pump operation	1. Too little water in tank 2. Pump not primed	1. Fill tank 2. See section 11.1 – Starting the machine
Coffee produced too quickly	1. Coffee too coarsely ground 2. Too little coffee in the filter 3. Coffee not pressed enough 4. Coffee old or unsuitable	1. Use a finer grind 2. Put more coffee in the filter 3. Press coffee more firmly 4. Use different coffee
Coffee is produced in drips	1. Coffee too finely ground 2. Too much coffee in the filter 3. Coffee too firmly pressed	1. Use a coarser grind 2. Put less coffee in the filter 3. Press the coffee more gently
Coffee leaks between the coffee group and the filter-holder	1. Filter-holder not properly inserted 2. Too much coffee in the filter 3. Edge of the filter-holder not clean 4. The douche seal is worn or damaged	1. Insert the filter-holder correctly 2. Put less coffee in the filter 3. Clean the edge of the filter-holder 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee is produced without froth	1. Coffee not suitable for machine 2. Improper grind 3. Too little coffee in filter	1. Use different coffee 2. Adjust coffee grind 3. Put more coffee in the filter
Coffee too cold	1. The machine had not reached the proper temperature 2. Filter-holder not preheated 3. Cups not preheated 4. Pressure switch malfunction.	1. See section 11.1 – 11.3 2. Filter-holder must be heated together with the water – see section 11.1 3. Properly heat the cups 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee is too hot	1. Pressure switch malfunction.	1. Contact the nearest SERVICE CENTER
The machine does not produce steam	1. The lines are not primed 2. Obstructed outlet hole at end of steam pipe 3. Too little water in tank 4. Turbo steam nozzle improperly positioned	1. See section 11.5 – steam production 2. Clean the outlet hole with a needle 3. See section 11.1 4. Reposition turbo steam nozzle

1.0 INTRODUCTION AU MANUEL:

Ce mode d'emploi forme une partie intégrale de la machine, il doit être lu attentivement et toujours rester à disposition en cas de consultation future ; il doit être conservé pendant toute la durée d'exploitation de la machine.
En cas de perte ou de détérioration, il est possible de se procurer un nouveau manuel auprès d'un CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE agréé.
Le manuel contient des informations concernant le bon usage de la machine, le nettoyage, l'entretien et il fournit d'importantes indications quant au déroulement des opérations à effectuer avec un soin minutieux et à d'éventuels risques résiduels.
Le manuel reflète les innovations technologiques en vigueur au moment de sa rédaction ; le constructeur se réserve le droit d'apporter toutes les modifications techniques nécessaires à ses produits et de mettre à jour les manuels sans obligation de revoir également les versions précédentes.
LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages pouvant être occasionnés, directement ou indirectement, aux personnes ou aux choses en conséquence des éléments suivants:

- non respect de l'ensemble des dispositions des normes de sécurité en vigueur;
- utilisation incorrecte;
- défauts d'alimentation;
- utilisation inappropriée ou incorrecte de la machine;
- utilisation non conforme aux spécifications de ce manuel;
- graves manquements au niveau de l'entretien;
- modifications sur la machine ou toute autre intervention non autorisée;
- utilisation de pièces de rechange d'occasion ou non spécifiques au modèle;
- inexécution totale ou même partiel des instructions;
- événements exceptionnels.

2.0 FONCTION DE LA MACHINE:

Cette machine est conçue pour la préparation domestique de café espresso avec un mélange de café, le prélèvement et la distribution d'eau chaude et/ou de vapeur et la préparation de lait chaud.
L'espresso se prépare en faisant filtrer de l'eau, sous pression à la bonne température, à travers les poudres du café précédemment moulu.
L'utilisateur doit avoir lu soigneusement et bien assimilé les instructions contenues dans le manuel de façon à faire fonctionner correctement la machine.

3.0 DESTINATION D'UTILISATION DE LA MACHINE:

Le modèle Domus Bar est en mesure de distribuer:

- des boissons à base de café en grains moulus
- de l'eau chaude et de la vapeur d'eau pour la préparation et le réchauffement de boissons et de laid chaud
- des boissons à base de lait et de café

4.0 CONSIGNES DE SECURITE:

L'utilisateur doit se tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays où la machine sera utilisée, tout comme aux règles dictées par le bon sens et aux dispositions contenues dans le présent manuel.
Pour garantir le bon fonctionnement de la machine et le maintien de ses caractéristiques dans le temps, il est conseillé de vérifier les conditions ambiantes appropriées (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 35°C) et d'éviter d'utiliser la machine dans les endroits où l'on manipule des jets d'eau ou dans des endroits découverts soumis aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.). Après avoir ôté la machine de l'emballage, s'assurer que cette dernière est intacte et qu'elle n'a pas été endommagée. Les composants de l'emballage doivent être remis aux centres de consigne appropriés et en aucun cas laissés sans surveillance ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées. Placer la machine dans un endroit sûr, sur un socle solide, loin des sources de chaleur et de la portée des enfants. Avant de brancher et de débrancher la machine, s'assurer que l'interrupteur marche/arrêt est en position arrêt. Débrancher, sans tirer le cordon d'alimentation, la fiche de la prise de courant en cas de non-utilisation de la machine et avant de procéder à son nettoyage. Ne pas utiliser la machine en cas de fonctionnement incorrect ou si le cordon d'alimentation ou la fiche ont été endommagés; il est recommandé de remplacer le cordon d'alimentation ou de faire inspecter la machine par un CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE agréé.
Ne pas toucher les surfaces chaudes (groupe, chauffes-tasse, porte-filtre, lance vapeur) afin d'éviter les brûlures.
Ne pas enlever le porte-filtre durant l'écoulement du café afin d'éviter de possibles brûlures.
Ne poser sous aucun prétexte les mains sous le groupe et le lance vapeur car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.
Après l'écoulement du café, ne pas retirer immédiatement le porte-filtre, attendre quelques secondes pour favoriser l'élimination de l'éventuelle pression résiduelle afin d'éviter de possibles brûlures. Prendre garde à ne pas faire fonctionner la machine sans eau afin de ne pas endommager la résistance. Pour éviter des dommages, utiliser uniquement des accessoires ou des pièces de rechange homologués par le fabricant. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteindre cette dernière en évitant toute manipulation et s'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE pour le remplacement éventuel des pièces usagées ou abîmées par des pièces d'origine.
Lorsque des interventions de réparation non autorisés sont effectuées sur la machine ou que des pièces de rechange d'occasion sont utilisées, **les conditions de garantie déchoient** et le fabricant se réserve donc le droit de ne pas en reconnaître la validité. Ne pas utiliser la machine à l'extérieur. Ne pas utiliser la machine dans un but autre que celui dans lequel elle a été construite. Pour éviter des incendies, décharges électriques ou atteintes à la personne, ne pas immerger la machine dans l'eau, ni les cordons d'alimentation ou les autres composants électriques. En cas d'incendie,

utiliser d'extincteurs à anhydride carbonique (CO2). Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à vapeur. Avant une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver la machine en amenant l'interrupteur marche/arrêt en position arrêt et débrancher la fiche de la prise de courant sans tirer sur le cordon d'alimentation et attendre qu'elle refroidisse. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'alcool ou de solvants, d'abrasifs ou de détergents, un chiffon doux imbibé d'eau suffit.

5.0 USAGE INCORRECT:

En cas d'utilisation incorrecte, toute forme de garantie déchoit et le fabricant décline toute responsabilité en cas d'atteinte à la personne et/ou de dommages matériels.
Rentrent dans la catégorie utilisation incorrecte:
- toute utilisation autre que celle déclarée;
- toute intervention sur la machine en opposition aux indications reportées dans ce manuel;
- toute utilisation après que des composants ou des dispositifs de sécurité aient été modifiés;
- utilisation de la machine à l'extérieur.

6.0 RISQUES RESIDUELS:

L'utilisateur ne peut être protégé contre le jet direct de vapeur ou d'eau chaude, raison pour laquelle il convient de faire preuve de la plus grande prudence afin d'éviter tout risque de brûlure.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou d'atteinte à la personne ou aux animaux occasionnés par d'éventuelles interventions sur la machine par des personnels non qualifiés ou non autorisés.

7.0 AVIS IMPORTANTS:

Placer la machine sur un socle stable et sec, loin des sources de chaleur et de la portée des enfants.
Toujours contrôler la quantité d'eau dans le réservoir; le manque d'eau lorsque la machine est en marche entraîne le blocage de la pompe d'alimentation ou l'endommagement irréversible de celle-ci.
Lorsqu'elle est en marche, la machine chauffe l'eau et produit également de la vapeur qui reste comprimée à l'intérieur de la chaudière; pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas la laisser à la portée des enfants, de ne pas toucher les parties chaudes comme le groupe de distribution du café, le porte-filtre, le lance-vapeur, le chauffe-tasses afin d'éviter de possible brûlures.
Ne pas enlever le porte-filtre et ne poser sous aucun prétexte les mains sous le groupe de distribution ou sous le dispositif turbo vapeur durant l'écoulement afin d'éviter de possibles brûlures.
L'égouttement d'eau du porte-filtre après l'écoulement du café est normal.
Si la machine n'est pas utilisée suffisamment fréquemment, la débrancher en amenant l'interrupteur général en position arrêt et enlever le cordon d'alimentation de la prise de courant sans tirer dessus.
Attention: ne jamais actionner la pompe sans eau.

8.0 NETTOYAGE DE LA CAROSSERIE:

Nettoyer le corps machine avec un chiffon doux puis la sécher.
Ne pas utiliser d'alcools ou de solvants, d'abrasifs ou de détergents afin de ne pas endommager les surfaces extérieures. Ne pas immerger la machine dans l'eau, même en partie.

9.0 DETARTRAGE :

Nous vous conseillons de détartrer la machine en fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau en utilisant les produits détartrants spécifiques en vente dans le commerce et dans les centres d'assistance après-vente agréés. Préparer dans un récipient une solution d'eau et de détartrant qui sera dissous soigneusement dans l'eau ; verser ensuite la solution dans le réservoir d'eau (10). Placer un récipient adéquat sous le groupe de distribution du café (13) et sous le dispositif turbo vapeur (9). Amener le bouton café / eau chaude (14) en position marche et laisser couler la solution à travers le groupe de distribution du café (5) pendant environ 15 secondes avant d'interrompre l'écoulement. Amener le bouton vapeur (15) et le bouton café / eau chaude (14) en position marche et tourner le bouton de distribution vapeur (4) avec précaution, faire sortir de l'eau du turbo vapeur pendant quelques secondes (6) avant d'interrompre la distribution. Attendre 20 minutes et répéter les opérations jusqu'à ce que la solution restée dans le récipient atteigne le niveau minimum. Oter le réservoir d'eau (1), rincer abondamment, le remplir d'eau fraîche et le réintroduire dans son logement.

10.0 ACCESSOIRES:

- Filtre d'une tasse et de deux tasses
- Porte-filtre
- Mode d'emploi

10.1 COMPOSANTS ET ACCESSOIRES MACHINE :

1) Réservoir d'eau froide
2) Chauffe-tasse passif
3) Manomètre
4) Bouton vapeur / eau chaude
5) Groupe de distribution
6) Distributeur vapeur / eau chaude
7) Grille amovible appuie-tasses – Grill-extractible du café moulu
8) Porte-filtre
9) Filtre 1 tasse
10) Filtre 2 tasse
11) Cuve extractible de décharge d'eau
12) Presseur pour café
13) Bouton/manette alimentation
13.a) Voyant vert: machine allumée
14) Bouton/manette de distribution café/eau chaude
14.a) Voyant blanc (del bleue): café prêt / eau chaude
15) Bouton/manette vapeur
15.a) Voyant rouge: vapeur prête
16) Tiroir extractible de récupération du café moulu
17) Bouton de commande de distribution du café moulu
18) Bocal du café en grain
19) Etiquette n° série (voir au dos de la machine)
20) Bouton de réglage de la moulure
21) Distributeur de café moulu

11.0 MODE D'EMPLOI:

11.1 Mise en route de la machine:

a) Remplir le réservoir (1) d'eau froide.
b) Allumer la machine en amenant le bouton/manette général (13) en position ''I''. La mise sous tension du voyant vert (13a) confirme l'alimentation électrique.
c) Enfiler le porte-filtre dans le groupe de distribution.
d) Ouvrir le bouton vapeur / eau chaude (4).
e) Amener le bouton/manette de distribution café/eau chaude (14) en position ''I''.
f) Lorsque de l'eau sort du bec de la buse vapeur (6), amener le bouton/manette de distribution café/eau chaude (14) en position ''0'' et fermer le bouton (4). Afin d'éviter de répéter ces opérations, il est conseillé de contrôler le niveau de l'eau dans le réservoir (1) en évitant ainsi la vidange du circuit hydrique de la machine. Dans le cas où cela se produirait, les opérations ci-dessus doivent absolument être répétés.
g) Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut être laissée allumée.

11.2 Réglage de la moulure:

Sur le bocal du café en grains (18), se trouve une étiquette numérotée (19) permettant de référencer la mouture .7.6.5.4.3.2.1
En prenant pour référence le cran placé sur le châssis de la machine et en tournant le bouton de réglage de la mouture (20), l'étiquette numérotée tourne également. Les chiffres élevés correspondent à une mouture à gros grain et donc, les chiffres les plus bas permettent d'obtenir une mouture fine. Le réglage de la mouture est important pour l'obtention d'un bon café crémeux. Aussi, est-il essentiel de la régler en fonction des différents types de café disponibles sur le marché. Il est conseillé d'utiliser un degré de mouture de 3.
Il est conseillé de régler la moulure avec le moulin en fonction en actionnant le bouton (17) avec le porte-filtre.

11.3 Préparation du café espresso:

a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".
b) Dès que le voyant blanc (14.a) s'allume, la machine est prête à fonctionner.
c) Insérer le filtre (9) 1 tasse ou (10) 2 tasses dans le porte-filtre (8).
d) Avec le porte-filtre (8), appuyer sur la touche (17) pour actionner le moulin. Après avoir atteint la quantité de café moulu désirée, retirer le porte-filtre (8), ce qui libère la touche (17) par la même occasion.
e) Appuyer de manière uniforme le contenu du filtre contre le presseur (12).
f) Introduire le porte-filtre (8) dans le groupe de distribution (5) en tournant avec force de gauche à droite.
g) Attention: avant d'actionner le bouton/manette de distribution du café (14), s'assurer que le bouton/manette (15) est en position ''0'' et que le voyant vapeur prête (15.a) est éteint.
h) Amener le bouton/manette de distribution du café (14) en position ''I''. Après avoir atteint la quantité de café désirée, amener le bouton/manette de distribution du café (14) en position '0'' pour que le café arrête de couler.
i) Enlever le porte-filtre (8) et jeter le marc de café.

11.4 Conseils pratiques:

a) Il n'est pas nécessaire de laver les filtres (9) et (10) après chaque utilisation, l'important étant de s'assurer que les trous de ceux-ci ne sont pas bouchés.
b) Pour obtenir un excellent résultat, il est conseillé de réchauffer les tasses sur le chauffe-tasses (2) qui ne fonctionne que si la machine est allumée.

11.5 Vapeur:

a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".
b) Amener le bouton/manette vapeur (15) en position "I".
c) Attendre que le voyant vapeur prête (15.a) et le voyant de distribution du café/eau chaude (14.a) s'allument.
d) Ouvrir le bouton vapeur / eau chaude (4). Au début, il sortira un peu d'eau, puis de la vapeur.
e) Mettre sous la buse de vapeur (6) le récipient contenant la boisson souhaitée et tourner complètement le bouton. La buse de vapeur est équipée d'un bec spécial pour les cappuccinos.
f) A la fin de l'opération, refermer le bouton vapeur / eau (4). Amener le bouton/manette vapeur (15) en position "0".
g) Rouvrir le bouton (4) et amener le bouton/manette café/eau chaude (14) en position "0" ; dès que de l'eau sort de la buse vapeur (6), refermer le bouton vapeur (4) tout en amenant simultanément le bouton/manette café/eau chaude (14) en position ''0''.

Attention: pour un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution de vapeur à 60 secondes maximum.

11.6 Eau chaude:

a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".
b) Attendre que le voyant blanc (del bleue) (14.a) s'allume.
c) Ouvrir le bouton (4) et amener le bouton/manette café/eau chaude (14) en position "I"; on obtient immédiatement la sortie de l'eau de la buse vapeur (6).
d) Une fois la quantité d'eau désirée atteinte, amener à nouveau le bouton/manette café/eau chaude (14) en position "0" et fermer le bouton (4).
e) Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient bien de l'eau.

Attention: l'eau distribuée sort à une température aux alentours de 90-95°C, agir avec la plus grande prudence afin d'éviter de possibles brûlures.

12.0 ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS:

a) Attention: avant de positionner le bouton/manette de distribution du café (14), s'assurer que le bouton/manette (15) est en position ''0'' et que le voyant vapeur prête (15.a) est éteint, dans la mesure où lorsque le voyant vapeur prête (15.a) est allumé, la température de l'eau dans la chaudière est élevée – Danger de brûlure.
b) Il est conseillé d'effectuer un nettoyage périodique du réservoir d'eau en l'extrayant avec soin de son logement à l'aide de la poignée correspondante et de réinsérer par la suite les buses d'eau à l'intérieur (prendre garde qu'elles ne se plient pas).
c) Il est conseillé de nettoyer, après chaque utilisation, la buse de vapeur et le bec spécial pour les cappuccinos que l'on peut démonter en le tirant vers le bas.
d) Pour le nettoyage, utiliser un chiffon imbibé d'eau.
e) Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques.
f) Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
g) Ne faire fonctionner l'appareil que sous la surveillance d'adultes et le tenir hors de la portée des enfants.

Attention: tout éventuel endommagement dû à la vidange du circuit hydrique de la machine entraîne l'annulation de la garantie : il est donc conseillé de lire attentivement le mode d'emploi et de vérifier périodiquement le niveau d'eau dans le réservoir (1).

13.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Alimentation électrique: 230/240 V – 50 Hz # 120 V – 60 Hz
Puissance: 1200 W
Durée de réchauffage: 3 minutes environ
Pression de la pompe: 12-15 bars environ
Capacité du réservoir d'eau: 3 litres
Dimensions (H x L x P): 340 x 210 x 260 mm
Poids: 7,6 kg

14. CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIES

PROBLEMES	CAUSE	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas et le voyant de l'interrupteur ne s'allume pas.	1. Absence de courant. 2. la fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée 3. Le câble d'alimentation est endommagé	1. Redonner du courant. 2. Brancher correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant. 3. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacement
Le voyant d'allumage est allumé mais l'eau ne chauffe pas.	1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas, ou celui de sécurité est actif. 2. La résistance est interrompue ou grillée.	1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE. 2. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE .
Le café ne sort pas pendant la distribution.	1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 2. Le café est moulu trop finement. 3. Il y a trop de café. 4. Le café est trop pressé. 5. Interrupteur vapeur actionné. 6. Le circuit n'a pas été chargé. 7. Douchette sale.	1. Verser de l'eau dans le réservoir. 2. Le remplacer par du café moulu plus grossièrement. 3. Diminuer la quantité de café dans le filtre. 4. Presser moins le café. 5. Désinsérer l'interrupteur vapeur. 6. Voir paragraphe 11.1 – mise en service. 7. Nettoyer ou remplacer la douchette.
La pompe fait trop de bruit.	1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 2. La pompe n'est pas amorcée.	1. Verser de l'eau dans le réservoir. 2. Voir paragraphe 11.1 - mise en service.
Le café sort trop rapidement.	1. Le café est moulu trop grossièrement. 2. Il n'y a pas assez de café. 3. Le café n'est pas assez pressé. 4. Café vieux ou inapproprié.	1. Le réglage de la mouture doit être plus fin. 2. Augmenter la dose de café. 3. Presser davantage le café. 4. Remplacer le café.
Le café sort goutte à goutte.	1. Le café est moulu trop finement 2. Il y a trop de café. 3. Le café est trop pressé.	1. Le réglage de la mouture doit être plus gros. 2. Diminuer la quantité de café. 3. Presser moins le café.
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	1. Le porte-filtre n'est pas inséré correctement. 2. Il y a trop de café dans le filtre. 3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé. 4. Le joint sous la coupe est usé.	1. L'insérer correctement. 2. Diminuer la quantité de café. 3. Enlever les résidus de café du bord du porte-filtre. 4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.
Il n'y a pas de mousse sur le café.	1. La mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine. 2. La mouture n'est pas correcte. 3. Il n'y a pas assez de café.	1. Remplacer le café. 2. Régler la mouture du café. 3. Augmenter la dose du café.
Le café sort trop froid.	1. La machine n'était pas à la bonne température. 2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé. 3. Les tasses n'ont pas été préchauffées. 4. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.	1. Respecter les indications présentées au paragraphe 11.1 et 11.3. 2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau - Voir paragraphe 11.1. 3. Chauffer les tasses sur le chauffe-tasse passif (2). 4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE
Le café sort trop chaud.	1. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.	1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE
La machine ne fournit pas de vapeur	1. Le circuit n'a pas été chargé. 2. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché. 3. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 4. Le turbo vapeur n'est pas inséré correctement.	1. Voir paragraphe 1.5 - distribution de la vapeur. 2. Nettoyer l'orifice a l'aide d'une aiguille. 3. Voir paragraphe 11.1 - mise en service. 4. Remettre en place le turbo vapeur.

1.0 EINFÜHRENDE ANMERKUNGEN:

Das vorliegende Handbuch gilt als Bestandteil der Maschine.
Es muß aufmerksam durchgelesen und zur späteren Bezugnahme für die gesamte Zeit des Einsatzes der Maschine sorgfältig aufbewahrt werden. Sollte das vorliegende Handbuch verloren gehen oder nicht mehr leserlich sein, so können Sie beim den berechtigten KUNDENDIENST ein neues Handbuch bestellen.
Das vorliegende Handbuch enthält neben den Angaben zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur vorschriftsmäßigen Reinigung und Wartung der Maschine wichtige Hinweise, die sich auf spezifische Vorgänge beziehen, welche, um alle potentiellen Restrisiken auszuschließen, mit besonderer Umsicht ausgeführt werden müssen.
Das vorliegende Handbuch wurde entsprechend des aktuellen technischen Standes verfaßt; der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, technische Änderungen anzusetzen und das Handbuch auf den entsprechenden Stand zu bringen, ohne die vorherigen Fassungen überarbeiten zu müssen. Die Fa.
LA PAVONI S.p.A. haftet nicht im Fall von direkten oder indirekten Verletzungen oder Sachschäden, welche auf folgende Umstände zurückgeführt werden könnten:
- mangelnde Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zum Unfallschutz;
- nicht vorschriftsmäßig ausgeführte Installation der Maschine;
- falscher Netzanschluß;
- unsachgemäßer oder nicht vorschriftsmäßiger Einsatz der Maschine;
- nicht den im vorliegenden Handbuch aufgeführten Hinweisen entsprechende Bedienung der Maschine;
- mangelhafte Wartung;
- auf die Maschine bezogene Modifikationen oder gleich welche nicht ausdrücklich berechtigten Eingriffe;
- Einsatz von anderen Ersatzteilen als den Orginalersatzteilen oder den spezifisch für das Maschinenmodell vorgeschriebenen Ersatzteilen;
- teilweise oder gesamtheitliche Nichtbeachtung der vorliegenden Hinweise und Anleitungen;
- außergewöhnliche, unvorhersehbare Ereignisse.

2.0 FUNKTION DER MASCHINE:

Die Maschine dient der häuslichen Zubereitung von aus Kaffeemischung gewonnenem Espressokaffee sowie der Abgabe von heißem Wasser / Wasserdampf zur Zubereitung von warmer bzw. aufgeschäumter Milch.
Die Zubereitung des Espressokaffees erfolgt, indem Wasser unter Druck und bei einer genau festlegten Temperatur durch gemahlenes Kaffeepulver gefiltert wird.
Um einen vorschriftsmäßigen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, muß der Benutzer die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anleitungen genau durchgelesen und verstanden haben.

3.0 BESTIMMUNGSZWECK DER MASCHINE:

Das Modell Domus Bar dient der Abgabe von:
- aus gemahlenen Kaffeebohnen zubereiteten Getränken;
- Heißwasser und Wasserdampf zur Zubereitung von warmer bzw. aufgeschäumter Milch;
- mit Milch und Kaffee zubereiteten Getränken

4.0 HINWEISE ZUM UNFALLSCHUTZ:

Der Benutzer muß sich neben der Beachtung der im vorliegenden Handbuch aufgeführten Hinweise und Vorschriften an die am Aufstellungsort der Maschine geltenden Bestimmungen zum Unfallschutz sowie an die durch den gesunden Menschenverstand vorgegebenen Regeln halten.
Um die vorschriftsmäßige Funktion sowie über lange Zeit die Beibehaltung der Funktionseigenschaften der Maschine zu gewährleisten, wird empfohlen, die für den Betrieb der Maschine vorgeschriebenen Umgebungsbedingungen (Raumtemperatur zwischen 5° und 35° C) zu kontrollieren.
Die Maschine darf nicht in Räumen benutzt werden, in denen Strahlwasser zum Einsatz kommt, oder an Orten (im Freien) betrieben werden, die direkten atmosphärischen Einwirkungen (Sonnenstrahlen, Regen, usw.) ausgesetzt sind.
Vergewissern Sie sich beim Auspacken der Maschine, daß die Maschine unversehrt und unbeschädigt ist.
Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung der Maschine müssen ordnungsgemäß entsorgt werden und dürfen auf keinen Fall unbeaufsichtigt in der Reichweite von Kindern, Tieren oder unbefähigten Personen gelassen werden.
Stellen Sie die Maschine an einem gut geschützten Ort auf einer festen Fläche in einer angemessenen Entfernung zu Wärmequellen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Vergewissern Sie sich vor Anschluß an das Stromnetz sowie vor der Trennung vom Stromnetz immer, daß der Hauptschalter der Maschine auf „AUS" gesetzt ist.
Vor Abstellung der Maschine sowie vor Ausführung der Arbeiten der Reinigung und Wartung muß immer der Netzstecker gezogen werden (nicht am Netzkabel ziehen!).
Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn sie nicht einwandfrei arbeiten sollte oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker der Maschine beschädigt sein sollten; tauschen Sie das Netzkabel in diesem Fall aus, oder lassen Sie die Maschine von einer zugelassenen KUNDENDIENST kontrollieren.
Die unter Hitze stehenden Flächen und Teile der Maschine (Gruppe, Tassenvorwärmer, Filterhalter, Dampfrohr) dürfen nicht berührt werden. (Verbrühungsgefahr !).
Der Filterhalter darf während der Kaffeeabgabe nicht abgenommen werden. (Verbrühungsgefahr !).
Halten Sie die Hände nie unter die Gruppe oder unter das Dampfrohr der Maschine, da die austretenden Flüssigkeiten bzw. der Wasserdampf unter hohen Temperaturen stehen und Verbrühungen bewirken können.
Warten Sie nach der Kaffeeabgabe, bevor Sie den Filterhalter abnehmen, immer einige Sekunden ab, damit eventuell präsenter Restdruck abgelassen werden kann und Verbrühungen vermieden werden.
Um die Heizwiderstände nicht zu beschädigen, darf die Maschine nie ohne Wasser betrieben werden.

Um eine potentielle Beschädigung der Maschine zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, immer nur vom Hersteller zugelassene Orginalersatzteile und Originalzubehörteile zu verwenden.
Schalten Sie die Maschine im Fall von Störungen oder eines nicht einwandfreien Betriebs aus, und übergeben Sie sie zum Austausch beschädigter oder verschlissener Teile gegen Orginalersatzteile an eine zugelassene KUNDENDIENST.
Die Ausführung von nicht vom Hersteller genehmigten Eingriffen zur Reparatur sowie der Einsatz von anderen Teilen als den Orginalersatzteilen beinhalten einen **Verfall der Herstellergarantie**.
Die Maschine darf nicht im Freien betrieben werden.
Die Maschine darf nur für die Zwecke gebraucht werden, für die sie geplant und gebaut wurde. Um der Gefahr eines Brandes sowie des elektrischen Schlages und der Verletzung von Personen vorzubeugen, dürfen die Maschine sowie das Netzkabel und alle zur Maschine gehörenden Komponenten nicht in Wasser getaucht werden.
Benutzen Sie im Fall eines Brandes Kohlensäure-Feuerlöscher (CO_2).
Löschen Sie niemals mit Wasser oder mit Feuerlöschern, die mit Dampf betrieben werden.
Vor allen Arbeiten der Reinigung und Wartung muß die Maschine ausgeschaltet werden, indem der Hauptschalter auf „AUS" gesetzt und der Netzstecker gezogen wird (nicht am Netzkabel ziehen).
Warten Sie vor Ausführung der o.a. Arbeiten so lange ab, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist.
Benutzen Sie zur Reinigung der Maschine weder Alkohol noch Lösemittel oder scheuernde Putzmittel sondern ausschließlich einen mit Wasser befeuchteten weichen Lappen.

5.0 UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH:

Der unsachgemäße Gebrauch der Maschine beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie sowie den Haftungsausschluß des Herstellers im Fall einer Verletzung von Personen oder einer Beschädigung von Gegenständen.
Als unsachgemäßer Gebrauch gelten:
- gleich welcher Gebrauch, der nicht dem spezifischen Bestimmungszweck der Maschine entspricht;
- gleich welche auf die Maschine bezogenen Eingriffe, die in Abweichung zu den im vorliegenden Handbuch aufgeführten Angaben und Vorschriften stehen;
- gleich welcher Einsatz der Maschine nach Veränderung von Maschinenkomponenten oder von auf die Betriebssicherheit der Maschine bezogenen Einrichtungen;
- der Einsatz der Maschine im Freien.

6.0 RESTGEFAHREN:

Da der Benutzer nicht gegen die direkt austretenden Dampf- oder Heißwasserstrahlen geschützt werden kann, ist bei der Bedienung und Handhabung der Maschine, um Verbrühungen von Körperteilen auszuschließen, maximale Umsicht geboten.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Verletzungen von Personen oder Tieren oder im Fall von Sachschäden, die auf Eingriffe zurückgeführt werden könnten, welche durch nicht spezifisch qualifizierte oder nicht ausdrücklich für die jeweiligen Eingriffe berechtigte Personen ausgeführt wurden.

7.0 WICHTIGE HINWEISE:

Stellen Sie die Maschine auf einer festen, trockenen Fläche in einer angemessenen Entfernung zu Wärmequellen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Vergewissern Sie sich vor Benutzung der Maschine immer, daß der Wasserkessel mit ausreichend Wasser gefüllt ist, da die in der Maschine eingebaute Wasserpumpe ansonsten trocken laufen und auf irreparable Weise beschädigt werden könnte.
Nach der Einschaltung wird das im Kreislauf der Maschine befindliche Wasser erhitzt, und im Heizkessel bildet sich Wasserdampf.
Um einen maximalen Unfallschutz zu gewährleisten, sollte die Maschine daher nicht unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern gelassen werden.
Um die Gefahr von Verbrühungen auszuschließen, sollten Sie immer darauf achten, die unter hohen Temperaturen stehenden Flächen und Komponenten der Maschine, wie die Kaffeeabgabegruppe, den Filterhalter, das Dampfrohr und den Tassenvorwärmer, nicht zu berühren.
Versuchen Sie während der Abgabevorgänge nicht, den Filterhalter abzunehmen, und halten Sie auf keinen Fall die Hände unter die Kaffeeabgabegruppe oder die «Turbo»-Dampfrohr (Verbrühungsgefahr!).
Nach der Kaffeeabgabe könnten sich am Filterhalter Wassertropfen bilden; dies ist als völlig normal anzusehen , prüfen Sie das die Wasser quantität den sich absetzet in die Abtropfschale nickt überlaufen.
Vor Abstellung bzw. bei längerer Nichtbenutzung der Maschine muß die Maschine ausgeschaltet werden, indem der Hauptschalter auf „AUS" gesetzt wird.
Ziehen Sie außerdem den Netzstecker aus der Netzsteckdose (nicht am Netzkabel ziehen!).
Zu beachten: Lassen Sie die Maschine niemals ohne Wasser laufen.

8.0 REINIGUNG DES GEHÄUSES:

Wischen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Lappen ab, und trocknen Sie das Gehäuse anschließend gut ab.
Verwenden Sie zur Reinigung weder Alkohol noch Lösungsmittel, scheuernde Putzmittel oder sonstige Putzmittel, da das Gehäuse der Maschine ansonsten beschädigt werden könnte.
Tauchen Sie die Maschine oder Maschinenteile niemals in Wasser ein.

9.0 ENTKALKUNG:

Wir empfehlen, die Maschine entsprechend der Dauer des Einsatzes sowie der Härte des Leitungswassers unter Verwendung der handelsüblichen Entkalkungsmittel regelmäßig zu entkalken.
Bereiten Sie in einem geeigneten Gefäß eine aus Entkalkungsmittel und Wasser bestehende Lösung zu, und geben Sie die gut aufgelöste Lösung in den Wassertank (10). Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter die Kaffeeabgabegruppe (13) und unter die «Turbo»-Dampfrohr (9). Stellen Sie den Schalter Kaffee-/Heißwasserabgabe (14) auf die Position „EIN", und lassen Sie die Entkalkungslösung durch die Kaffeeabgabegruppe (5) fließen; brechen Sie diesen Vorgang nach etwa 15 Sekunden ab. Stellen Sie den Schalter für Dampf (15) und den Schalter Kaffee-/Heißwasserabgabe (14) auf die Position „EIN", und drehen Sie den Dampfabgaberegler (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn, um das Wasser aus der «Turbo»-Dampfrohr (6) treten zu lassen; brechen Sie diesen Vorgang nach einigen Sekunden ab. Warten Sie 20 Minuten ab, und wiederholen Sie die o.a. Arbeitsschritte so lange, bis die im Wassertank verbliebene Entkalkungslösung den Mindeststand erreicht hat. Nehmen Sie den Wassertank (1) aus der Maschine, spülen Sie ihn gründlich aus, füllen Sie ihn mit frischem Wasser, und setzen Sie ihn wieder in die Maschine.

10.0 ZUBEHÖR:

- Sieb für eine und für zwei Tassen
- Filterhalter
- Gebrauchsanleitung

10.1 EINRICHTUNG:

1) Kaltwasserbehälter
2) Tassenwärmer
3) Manometer
4) Dampf-/Heißwasserknebel
5) Kaffeeabgabegruppe
6) Dampf-/Heißwasserrohr
7) abnehmbares Gitter für Tasse – Gitter für gemahlte Kaffee
8) Filterträger
9) Eintassenfilter
10) Zweitassenfilter
11) Tropfschale (abnehmbar)
12) Kaffeepresser
13) Hauptschalter
13.a) Grüne Lampe: Maschine EIN
14) Kaffee/Heißwasserschalter
14.a) Weißes Lampe (blaue Licht)
15) Dampfschalter
15.a) Rote Lampe: Dampf fertig
16) Gemahlener Kaffeebecken (abnehmbar)
17) Gemahlenerkaffeeschalter
18) Kaffeebohnenbehälter
19) Aufkleber
20) Mahlensknebel
21) Gemahlenenkaffeespender

11.0 BEDINUNGSANLEITUNG:

11.1 Inbetriebnahme der maschine:

a) Füllen Sie den Wasserbehälter (1) mit kaltem Wasser
b) Drücken Sie den Hauptschalter (13) zur „I" Position, um die Maschine einzuschalten. Das Aufleuchten der Grüne Lampe (13.a) zeigt die Stromversorgung an.
c) Stecken Sie den Filterträger in die Kaffeeabgabegruppe.
d) Öffnen Sie den Dampf-/Heißwassergriff (4).
e) Drücken Sie den Kaffee/Heißwasserschalter (14).
f) Sobald Wasser aus der Tülle (6) des Dampfrohres austritt, drücken Sie den Kaffe/Heißwasserschalter (14) zur „O" Position und schließen Sie den Griff (4). Damit diese Handlungen nicht vorkommen werden müssen, prüfen Sie den Wasserstand im Behälter (1) über, um die Leerung des Wasserkreises zu vermeiden. Sollte das trotzdem eintreten, sind die vorgenannten Handlung genau wiederholen.
g) Nach deren Ausführung kann die Maschine dann eingeschaltet gelassen werden.

11.2 Einstellung des mahlfeinheitsgrades:

Die auf den Kaffeebohnenbehälter (18) befindliche Messskala (19) zeigt den Mahlgrad und gilt dabei als Bezugspunkt des Mahlgrades:
.7.6.5.4.3.2.1
Wenn Sie auf die Markierung des Gehäuses beziehen und drehen Sie den Mahlregelegungskopf (20), werden Sie sehen, die Messskala auch zu drehen. Je höher die Nummer ist, desto größer die Kaffeebohnen sind und anderseits mit den niedrigen Nummern hat man feiner Bohnen. Der Mahlgrad ist wichtig, um einen cremigen Kaffee zu gewinnen. So, stellen Sie ihn nach der verwendeten Kaffeemischung ein. Wir empfehlen Ihnen den Mahlgrad 3.
Regulieren Sie das Mahlgrad, wenn die Mühle ein ist und drücken Sie mit dem Filterträger den Knopf (17).

11.3 Zubereitung eines Espressos:

a) Prüfen Sie, dass Sie 11.1 Punkt „Inbetriebnahme der Maschine" gefolgt haben.
b) Sobald das LED (14.a) ausschalt, ist die Maschine betriebsbereit.
c) Setzen Sie das Eintassenfilter (9) oder das Zweitassenfilter (10) in den Filterträger (8) ein.
d) Drücken Sie mit dem Filter (8) die Taste (17), um die Mühle in Betrieb zu setzen. Die gewünschte Kaffeemenge erreicht, nehmen Sie den Filter (8) ab.
e) Drücken Sie den Filterinhalt gegen den Kaffeepresser (12).
f) Setzten Sie den Filterträger (8) in den Haltering (5) ein und drehen Sie den von links nach rechts kraftvoll.
g) Achtung: prüfen Sie, dass der (15) auf die „O" Position ist und die fertig Dampf Lampe (15.a) zu ist, bevor den Kaffee Knopf zu betreiben.
h) Drücken Sie den Kaffeeschalter (14) zur „I" Position. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, drücken Sie den Schalter (14) zur „O" Position wieder.
i) Den Filterträger (8) herausnehmen und den Kaffeesatz wegwerfen.

11.4 Nützliche Hinweise:

a) Die Filter 9 und 10 müssen nicht nach jedem Gebrauch notwendigerweise gereinigt werden aber vergewissern Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind.
b) Wir empfehlen, immer die Tassen auf dem Tassenwärmer (2) zu wärmen, der nur bei eingeschalteter Maschine funktioniert, um einen guten Kaffee zu gewinnen.

11.5 Dampf:

a) Prüfen Sie, dass Sie 11.1 Punkt „Inbetriebnahme der Maschine" gefolgt haben.
b) Drücken Sie die Dampftaste (15) zur „I" Position.
c) Warten Sie, dass die fertig Dampf Lampe (15.a) und das Kaffe/ Heißwasser (14.a) EIN sind.
d) Öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserknebel (4). Zunächst tritt ein wenig Wasser mit Dampf aus.
e) Stellen Sie das Gefäß mit dem gewünschten Getränk unter die Aufschäumdüse (6) und den Knebel ganz drehen. Das Dampfrohr ist mit einer speziellen Aufschäumdüse versehen.
f) Sobald das Getränk aufgeschäumt ist, schließen Sie den Dampf-/Heißwasserknebel (4). Dann öffnen Sie den Knebel (4) nochmals und drücken den Heißwasserschalter (15).
g) Sobald Wasser aus dem Dampfrohr (6) austritt, schließen Sie den Dampfknebel (4) und drücken Sie den Heißwasser/Kaffeeschalter (14) gleichzeitig wieder.

Zu beachten: Um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine nicht zu beeinträchtigen, sollte der Dampf nicht länger als 60 Sekunden dauern.

11.6 Heißwasser:

a) Prüfen Sie, dass Sie 11.1 Punkt „Inbetriebnahme der Maschine" gefolgt haben.
b) Warten Sie, dass die weiße Lampe (blaues Licht) (14.a) erleucht ist.
c) Öffnen Sie den Knebel (4) und drucken Sie den Kaffee/Heißwasser (14) zur „I" Position und wird heißes Wasser aus dem Dampfrohr (6) sofort austreten.
d) Sobald die gewünschte Wassermenge erreicht ist, drücken Sie den Heißwasserschalter (14) nochmals zur „O" Position und schließen den Knebel (4).
e) Nachdem Sie das Heißwasser entnommen haben, prüfen Sie über, ob es noch Wasser im Wasserbehälter (1) gibt.

Achtung: Temperatur des Wassers ist 90-95°, Verbrühungsgefahr!

12.0 PFLEGE UND SICHERHEITSHINWEISE:

a) Achtung: prüfen Sie, dass der (15) Knopf zur „O" Position ist und dass die fertig Dampf Lampe (15.a) zu ist, bevor den Kaffee Knopf (14) zu drücken, weil, wenn die fertig Dampf Lampe (15.a) EIN ist, die Temperatur des Wassers im Kessel hoch ist, *Verbrühungsgefahr!*
b) Putzen Sie periodisch den Wassertank, bringen Sie das aus seiner Stellung und stellen Sie die Wasserrohre noch mal im Tank (beachten Sie dass die sich nicht biegen).
c) Putzen Sie nach jeder Verwendung den Dampfkabel und Dampf-/Heißwasserrohr. Bringen Sie es nach unten und entfernen Sie das.
d) Verwenden Sie ein normales, feuchtes Tuch zur Reinigung.
e) Lassen Sie das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen.
f) Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser.
g) Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist und halten Sie es von Kinder und von Minderjährigen fern.

ACHTUNG: Schaden verursacht von der Entleerung des Wasserkreises lassen die Garantie außer Kraft treten; deshalb empfehlen wir, dass Sie die Bedienungsanleitung mit Aufmerksamkeit lesen und den Wasserniveau in dem Tank (1) regelmäßig überprüfen.

13.0 TECHNISCHE DATEN:

Betriebspannung: 220/240V - 50HZ # 110/120 V – 60 Hz
Leistungsaufnahme Kesselheizung: 1200W
Erwärmungszeit: ca. 3 Min.
Druckpumpe: ca. 12-15 Bar
Tankvolumen: 3 Liter
Größe: 340 x 210 x 260 mm
Gewicht: 7,6 kg

14.0 STÖRUNGEN UND STÖRUNGSBEHEBUNG:

STÖRUNG	URSACHE	MASSNAHME ZUR BEHEBUNG
Maschine schaltet sich nicht ein, und die Kontrolleuchte des Hauptschalters leuchtet nicht auf.	1. Kein Netzstrom. 2. Der Stecker des Netzkabels ist nicht richtig eingesteckt. 3. Netzkabels beschädigt.	1. Kontrollieren Sie das Stromnetz. 2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels vorschriftsmäßig in die Netzsteckdose. 3. Wenden Sie sich zum Austausch des Netzkabels an die KUNDENDIENST.
Die Kontrolleuchte «Maschine EIN» leuchtet auf, doch das im Wasserkessel befindliche Wasser wird nicht erhitzt.	1. Die Thermostate der Maschine sind ausgefallen, oder der Sicherheitsvorrichtung ist anwesend. 2. Der Heizdraht ist gebrochen oder durchgebrannt.	1. Wenden Sie sich an die KUNDENDIENST. 2. Wenden Sie sich an die KUNDENDIENST.
Während des Abgabevorgangs tritt kein Kaffee aus.	1. Kein Wasser im Wassertank. 2. Kaffee zu fein gemahlen. 3. Zu viel Kaffee im Filtereinsatz. 4. Kaffee zu stark gepreßt. 5. Schalter für Dampf steht auf EIN. 6. Kein Wasser im Kreislauf. 7. Wasserdusche zugesetzt.	1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank. 2. Geben Sie gröber gemahlenen Kaffee in den Sieb. 3. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees in den Sieb. 4. Drücken Sie den Kaffee weniger stark an. 5. Setzen Sie den Schalter für Dampf auf AUS. 6. siehe Kapitel 11.1 – Inbetriebnahme 7. Wasserdusche reinigen oder austauschen.
Starkes Laufgeräusch der Pumpe	1.Kein Wasser im Wassertank. 2. Pumpe läuft trocken.	1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank. 2. siehe Kapitel 11.1 – Inbetriebnahme
Der Kaffee tritt zu schnell aus.	1. Kaffee zu grob gemahlen. 2. Zu wenig Kaffee in den Sieb. 3. Kaffee zu leicht angedrückt 4. Kaffee zu alt oder ungeeignete Qualität.	1. Geben Sie feiner gemahlenen Kaffee in den Sieb. 2. Geben Sie mehr Kaffee in den Sieb. 3. Drücken Sie den Kaffee stärker an. 4. Frischen bzw. anderen Kaffee verwenden.
Der Kaffee tritt nur in Tropfen aus	1. Kaffee zu fein gemahlen. 2. Zu viel Kaffee in den Sieb. 3. Kaffee zu stark gepreßt.	1. Geben Sie gröber gemahlenen Kaffee in den Sieb. 2. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees in den Sieb. 3. Drücken Sie den Kaffee weniger stark an.
Kaffee austritt zwischen Kaffeeabgabegruppe und Filterhalter	1. Filterhalter nicht korrekt eingesetzt. 2. Zu viel Kaffee in den Sieb. 3. Rand des Filterhalters verschmutzt. 4. Filterhalterdichtung abgenutzt.	1. Setzen Sie den Filterhalter fest ein. 2. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees in den Sieb. 3. Befreien Sie den Rand des Filterhalters von Kaffeeresten. 4. Wenden Sie sich an die KUNDENDIENST.
Auf dem Kaffee bildet sich keine feine Schaumkrone.	1. Ungeeignete Kaffeemischung. 2. Falsche Mahlfeinheit. 3. Zu wenig Kaffee in den Sieb.	1. Verwenden Sie nur für die Maschine geeignete Kaffeemischungen. 2. Verwenden Sie nur Kaffee in der für die Maschine geeigneten Feinheit. 3. Geben Sie mehr Kaffees in den Sieb.
Kaffee tritt zu kalt aus.	1. Maschine hat die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur nicht erreicht. 2. Filterhalter nicht vorbeheizt. 3. Tasse nicht vorgewärmt. 4. Druckwächter falsch eingestellt.	1. Beachten Sie die Angaben im Kapitel 11.1 – 11.3. 2. Der Filterhalter muß gleichzeitig mit dem Wasser vorbeheizt werden, Sehen Sie Kapitel 11.1. 3. Sorgen Sie für die Vorwärmung der Tassen. 4. Wenden Sie sich an die KUNDENDIENST.
Kaffee tritt zu heiß aus.	1. Druckwächter falsch eingestellt.	1. Wenden Sie sich an die KUNDENDIENST.
Maschine gibt keinen Dampf ab.	1. Kein Wasser im Wasserkreis. 2. Die Öffnung des Endstücks der Dampfabgabeeinheit ist zugesetzt. 3. Kein Wasser im Wassertank. 4. Die «Turbo»-Dampfrohr ist nicht richtig eingesetzt.	1. Siehe Kapitel 11.5 – Dampfabgabe. 2. Reinigen Sie die Öffnung mit einer Nadel. 3. sehen Sie Kapitel 11.1 4. Setzen Sie die «Turbo»-Dampfrohr richtig ein.

1.0 INTRODUCCIÓN AL MANUAL

El presente manual de instrucciones es parte integrante de la máquina, debe leerse atentamente, encontrarse siempre a disposición para eventuales consultas y conservarse durante toda la vida útil de la máquina.
En caso de pérdida o de deterioro puede solicitar un nuevo manual a un CENTRO DE ASISTENCIA autorizado.
El manual contiene las instrucciones de uso correcto, de limpieza y de manutención de la maquina e importantes indicaciones sobre las operaciones que deben realizarse con especial atención y sobre los eventuales riesgos residuos.
El manual incluye todas las innovaciones tecnológicas existentes al momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones técnicas necesarias a sus productos y de actualizar los manuales sin la obligación de reexaminar las versiones anteriores de los mismos.
La sociedad PAVONI S.p.A declina todo tipo de responsabilidad por los eventuales daños que puedan directa o indirectamente sufrir las personas o las cosas y, en consecuencia, aquellos resultantes:

- de la inobservancia de las prescripciones de las normas de seguridad vigentes;
- de la instalación incorrecta;
- de defectos de alimentación;
- del uso inapropiado o incorrecto de la máquina;
- del uso no conforme con lo especificado en el presente manual;
- de graves carencias en la manutención;
- de modificaciones realizadas en la máquina o de cualquier tipo de operación no autorizada;
- del empleo de repuestos no originales o específicos para el modelo;
- de la inobservancia parcial o total de las instrucciones;
- de eventos excepcionales.

2.0 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Esta máquina ha sido fabricada para la preparación domestica de café exprés con mezclas de café, para la extracción y erogación de agua caliente y/o vapor y para la preparación de leche caliente.
El café exprés se prepara haciendo filtrar el agua, bajo presión y a la temperatura justa, a través de los polvos de café precedentemente molido.
El usuario debe haber leído atentamente las instrucciones del presente manual, a fin de usar correctamente la máquina.

3.0 USOS DE LA MÁQUINA

El modelo Domus Bar tiene la capacidad de erogar:

- bebidas a base de café en granos molidos
- agua caliente y vapor ácueo para la preparación y el calentamiento de bebidas y leche caliente
- bebidas a base de leche y café

4.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El usuario debe sujetarse a las normas de seguridad vigentes en el País en el cual se utilizará la máquina, a las reglas dictadas por el sentido común y a las prescripciones del presente manual.
Para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina y el mantenimiento en el tiempo de sus características, se aconseja verificar las justas condiciones ambientales (la temperatura ambiente debe ser entre los 5° y los 35° C), evitando usar la máquina en lugares donde se empleen chorros de agua o en ambientes externos expuestos a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc)
Luego de haber extraído la máquina de su embalaje, asegurarse que la misma esté intacta y que no haya sufrido daños.
Los componentes del embalaje deben expedirse a los relativos centros de eliminación y en ningún caso pueden dejarse abandonados o al alcance de niños, animales o de personas no autorizadas.
Colocar la máquina en un lugar seguro, sobre una base sólida, lejos de las fuentes de calor o del alcance de los niños.
Antes de enchufar o desenchufar la máquina, asegurarse que el interruptor de encendido se encuentre en posición de apagado.
Desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando no se utilice la máquina o antes de proceder a su limpieza sin tirar del cable de alimentación.
No utilizar la máquina si ésta no funciona correctamente o si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños; se recomienda sustituir el cable de alimentación o de hacer controlar la máquina por un CENTRO DE ASISTENCIA autorizado.
No tocar las superficies calientes (grupo, calientatazas, portafiltro, grifo de vapor) para evitar quemaduras.
No quitar el portafiltro durante la erogación del café para evitar posibles ustiones.
No meter absolutamente las manos debajo del grupo y del grifo de vapor, ya que los líquidos y el vapor erogado están sobrecalentados y pueden provocar ustiones.
Luego de la erogación del café no quitar inmediatamente el portafiltro sino que se deben esperar algunos segundos para permitir la eliminación de la eventual presión residual, a fin de evitar posibles ustiones.
Poner atención en no hacer funcionar la máquina sin agua para evitar que se dañe la resistencia.
Para evitar daños, utilizar sólo accesorios o repuestos homologados por el fabricante.
En el caso de averías o imperfecto funcionamiento de la máquina, apagar la misma evitando cualquier tipo de manipulación y contactar al CENTRO DE ASISTENCIA autorizado para sustituir las partes desgastadas o dañadas con repuestos originales.

En el caso de operaciones de reparación no autorizadas o cuando se utilicen repuestos no originales, **caducarán las condiciones de la garantía** y, por lo tanto, el fabricante se reservará el derecho de no reconocer la validez de dicha garantía.
No usar la máquina en ambientes externos.
No utilizar la máquina para otro uso que aquél para el cual ha sido fabricada.
Para evitar incendios, descargas eléctricas y daños personales no sumergir la máquina, el cable de alimentación u otros componentes eléctricos en el agua.
En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No utilizar agua o extintores de vapor.
Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de manutención, desactivar la máquina llevando el interruptor de encendido hacia la posición de apagado y desenchufando el enchufe de la toma de corriente sin tirar del cable de alimentación y luego esperar que la máquina se enfríe.
Para la limpieza, no usar alcohol o solventes, abrasivos o detergentes, basta un paño suave humedecido en agua.

5.0 USO INAPROPIADO:

En caso de uso inapropiado, caducará la garantía y el fabricante no se hará responsable por daños provocados a las personas o a las cosas.
Se considera uso inapropiado:
- todo uso distinto al declarado;
- toda operación realizada en la máquina en contradicción con las indicaciones mencionadas en este manual;
- todo uso luego de la manipulación de los componentes o de los dispositivos de seguridad;
- el uso de la máquina en ambientes externos.

6.0 RIESGOS RESIDUALES:

El usuario no puede ser protegido contra el chorro directo de vapor o de agua caliente, por lo tanto, usar la máquina con la máxima cautela para evitar quemaduras y ustiones.
La firma fabricante declina toda responsabilidad por los daños a las cosas, a las personas o a los animales causados por eventuales operaciones en la máquina por parte de personas no calificadas o no autorizadas.

7.0 ADVERTENCIAS IMPORTANTES:

Colocar la máquina sobre una base estable y seca, lejos de fuentes de calor y del alcance de los niños.
Controlar siempre la cantidad de agua en el tanque, la falta de agua con la máquina en funcionamiento comporta el bloqueo de la bomba de alimentación o el daño irreversible de la misma.
La máquina, cuando está encendida, además de calentar el agua produce vapor, que permanece dentro de la caldera; por razones de seguridad se aconseja de no dejarla al alcance de los niños, de no tocar las partes calientes como el grupo erogación café, el portafiltro, el grifo de vapor, el calientatazas, para evitar posibles quemaduras o ustiones.
No quitar el portafiltro y no meter bajo ninguna circunstancia las manos debajo del grupo erogación o del dispositivo turbo vapor durante la erogación para evitar posibles ustiones.
Es normal que gotee agua del portafiltro luego de la erogación del café..
Si la máquina no se utiliza con una cierta frecuencia, desactivarla llevando el interruptor general hacia la posición de apagado y quitando el cable de alimentación de la toma de corriente sin tirarlo.
Atención: no accionar jamás la bomba sin agua.

8.0 LIMPIEZA DE LA CARROCERÍA:

Limpiar el cuerpo de la máquina con un paño húmedo y luego secarlo.
No usar alcohol o solventes, abrasivos o detergentes, para no dañar las superficies externas.
No sumergir la máquina en el agua, ni siquiera parcialmente.

9.0 DESCALCIFICACIÓN:

Le aconsejamos de descalcificar la máquina en función de la frecuencia de uso y del grado de dureza del agua, usando productos descalcificadores específicos que se venden en los comercios o en los Centros de Asistencia Autorizados.
Preparar en un contenedor una solución de agua y descalcificador y diluirla cuidadosamente en agua, sucesivamente verter la solución en el tanque de agua **(10):**
Colocar un recipiente adecuado debajo del grupo de erogación café **(13)** y del dispositivo turbo vapor **(9).**
Posicionar el interruptor café/agua caliente **(14)** en la posición de encendido y dejar fluir la solución a través del grupo erogación café **(5)** por aprox. 15 segundos y luego detener la erogación.
Posicionar el interruptor vapor **(15)** y el interruptor café/agua caliente **(14)** en la posición de encendido y girar con precaución el pomo erogación vapor (**4)** dejando salir el agua del turbo vapor **(6)** por algunos segundos y luego detener la erogación.
Esperar 20 minutos y repetir la operación hasta que la solución depositada en el tanque haya alcance el nivel mínimo.
Remover el tanque del agua **(1),** enjuagarlo abundantemente y llenarlo con agua fresca, ubicándolo nuevamente en su respectiva sede.

10.0 ACCESORIOS:
- Filtro para una taza y para dos tazas
- Portafiltro
- Manual de instrucciones y de uso

10.1 COMPONENTES Y ACCESORIOS MÁQUINA:

1) Tanque de agua fría
2) Calientatazas pasivo
3) Manómetro
4) Pomo vapor/agua caliente
5) Grupo erogación
6) Erogador vapor/agua caliente
7) Rejilla removible apoya taza/s – Rejilla recolección café molido.
8) Portafiltro
9) Filtro 1 taza
10) Filtro 2 taza
11) Cubeta extraíble goteo agua
12) Prensa- café
13) Tecla/botón alimentación
13.a) Lámpara verde máquina encendida
14) Tecla/botón de selección erogación café/agua caliente
14.a) Lámpara blanca (luz azul) café/agua caliente listo
15) Tecla/botón vapor.
15.a) Lámpara verde vapor listo
16) Cubeta extraíble recolección café molido
17) Tecla de selección erogación café molido.
18) Contenedor café en granos
19) Etiqueta N° (véase la parte de atrás de la máquina)
20) Pomo regulación molienda
21) Erogador de café molido

11.0 INSTRUCCIONES DE USO:

11.1 Puesta en funcionamiento de la máquina:

a) Llenar el tanque (1) de agua fría.
b) Encender la máquina posicionando la tecla/botón general (13) en la posición "I". El encendido de la lámpara verde (13a) confirma la alimentación eléctrica.
c) Introducir el portafiltro en el grupo erogación.
d) Abrir el pomo vapor/agua caliente (4).
e) Posicionar la tecla/botón erogación café/agua caliente (14) en la posición "I".
f) Cuando del pico del tubo vapor (6) comienza a salir el agua, posicionar la tecla/botón erogación cafe/agua caliente (14) en la posición "0" y cerrar el pomo (4). Para no repetir tales operaciones se aconseja controlar el nivel del agua en el contenedor (1) a fin de evitar el vaciado del circuito hídrico de la máquina. En el caso que esto ocurra, las operaciones arriba mencionadas deben necesariamente repetirse.
g) Luego de haber realizado todas estas operaciones la máquina puede permanecer encendida.

11.2 Regulación de la molienda:

En el contenedor del café en granos (18) ha sido colocada una etiqueta numerada (19) que indica los distintos grados de molienda:7.6.5.4.3.2.1
Tomando como referencia la muesca situada sobre el bastidor de la máquina y girando el pomo de regulación de la molienda (20) se observará que la etiqueta numerada gira.
Los números situados en alto corresponden a una molienda gruesa de los granos y de consecuencia con los números situados mas abajo se obtiene una molienda más fina.
La regulación de la molienda es importante para obtener un buen café cremoso. Por lo tanto, es esencial regularla según los diferentes tipos de café a disposición en el mercado.
Se aconseja un grado de molienda 3.
Se recomienda regular la molienda con el molinillo en funcionamiento, accionando la tecla (17) con el portafiltro colocado.

11.3 Preparación del café exprés:

a) Asegurarse de haber efectuado todas las operaciones mencionadas en el párrafo 11.1 "puesta en funcionamiento de la máquina".
b) Apenas se enciende la lámpara blanca (14.a) la máquina está lista para su uso.
c) Colocar en el portafiltro (8) el filtro (9) para 1 taza o aquel (10) para 2 tazas.
d) Con el portafiltro (8) colocado pulsar la tecla (17) para accionar el molinillo. Alcanzada la cantidad de café molido deseado, quitar el portafiltro (8) soltando la tecla (17).
e) Presionar en modo uniforme el contenido del filtro contra el prensa-café (12).
f) Colocar el portafiltro (8) en el grupo erogación (5) girándolo con fuerza de izquierda a derecha.
g) Atención: antes de accionar la tecla/botón erogación café (14), asegurarse que la tecla/botón (15) se encuentra en la posición "0" y la lámpara vapor listo (15.a) esté apagada.
h) Posicionar la tecla/botón erogación café (14) en la posición "I". Una vez alcanzada la cantidad deseada de café, posicionar la tecla/botón erogación café (14) en la posición "0", la erogación del café se interrumpe.
i) Remover el portafiltro (8) y tirar los fondos de café.

11.4 Consejos útiles:

a) Luego de cada uso no es necesario lavar los filtros (9) y (19) lo importante es asegurarse que los orificios de los mismos no estén obstruidos.
b) Para obtener un excelente resultado, se aconseja de calentar las tazas en el respectivo calientatazas (2), el cual funciona sólo cuando la máquina está apagada.

11.5 Vapor:

a) Asegurarse de haber efectuado todas las operaciones mencionadas en el párrafo 11.1 "puesta en funcionamiento de la máquina".
b) Posicionar la tecla/botón vapor (15) en la posición "I".
c) Esperar que la lámpara vapor listo (15.a) y la lámpara erogación café/agua caliente (14.a) estén prendidas.
d) Abrir el pomo vapor/agua caliente (4). Comenzará a salir un poco de agua acompañada de vapor.
e) Colocar debajo del tubo vapor (6) la taza con la bebida deseada y girar completamente el pomo. El tubo vapor está equipado con un pico especial para preparar capuchinos.
f) Al finalizar la operación, cerrar el pomo vapor/agua (4). Posicionar la tecla/botón vapor (15) en la posición "0".
g) Abrir nuevamente el pomo (4) y posicionar la tecla/botón café/agua caliente (14) en la posición "I", cuando comience a salir agua del tubo vapor (6), cerrar el pomo vapor (4) y contemporáneamente posicionar la tecla/botón café/agua caliente (14) en la posición "0".

Atención: para el correcto funcionamiento de la máquina se aconseja limitar la erogación del vapor a un máximo de 60 minutos.

11.6 Agua caliente:

a) Asegurarse de haber efectuado todas las operaciones mencionadas en el párrafo 11.1 "puesta en funcionamiento de la máquina".
b) Esperar que la lámpara blanca (luz azul) (14.a) esté encendida.
c) Abrir el pomo (4) y posicionar la tecla/botón café/agua caliente (14) en la posición "I", comenzará a salir inmediatamente del tubo vapor (6).
d) Alcanzada la cantidad de agua deseada, posicionar nuevamente la tecla/botón café/agua caliente (14) en la posición "0" y sucesivamente cerrar el pomo (4).
e) Luego de la extracción de agua caliente se aconseja controlar que el tanque (1) contenga agua.

Atención: el agua erogada sale a una temperatura en torno a los 90-95 °C, por lo tanto, se aconseja operar con extrema cautela para evitar posibles ustiones.

12.0 MANUTENCIÓN ORDINARIA Y PRECAUCIONES:

a) Atención: antes de posicionar la tecla/botón erogación café (14), asegurarse que la tecla/botón (15) se encuentre en la posición "0" y la lámpara vapor listo (15.a) esté apagada ya que cuando la lámpara vapor listo (15.a) está encendida, la temperatura del agua en la caldera es elevada – Peligro de quemaduras.
b) Se aconseja de efectuar una limpieza periódica del tanque de agua, extrayéndolo con atención de su alojamiento mediante la manija respectiva y reintroduciendo luego en su interior los tubos del agua (tener cuidado que los mismos no se plieguen).
c) Se aconseja luego de cada uso limpiar el tubo de vapor y el dispositivo para preparar capuchinos que puede extraerse tirándolo hacia abajo.
d) Para la limpieza utilizar un paño humedecido en agua.
e) No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos.
f) No sumergir el aparato en agua.
g) Hacer funcionar el aparato solamente bajo el control de adultos y no dejarlo al alcance de los niños.

Atención: eventuales averías producidas por haber dejado sin agua el circuito hídrico de la máquina hará caducar la garantía, por lo tanto, se aconseja leer atentamente las instrucciones de uso y de controlar periódicamente el nivel del agua en el tanque (1).

13.0 DATOS TÉCNICOS:

Alimentación eléctrica: 230/240 V – 50 Hz # 120 V – 60 Hz
Potencia: 1200 W
Tiempo de calentamiento: aprox.3 minutos
Presión bomba: aprox. 12-15 bar
Capacidad tanque de agua: 3 litros
Dimensiones (HxLxP): 340 x 210 x 260 mm
Peso: 7,6 kg

14.0 CAUSAS DE NON FUNCIONAMIENTO O ANOMALÍAS

PROBLEMAS	CAUSA	SOLUCIÓN
La màquina no funciona y la lampara del interruptor no se enciende	1. No hay electricidad 2. La enchufe del cable de alimentacciòn no està insertado correctamente 3. El cable de alimentacciòn està estropeado	1. Restaurar la electricidad 2. Insertar correctamente la enchufe del cable de alimentacciòn 3. Vaya al centro de ayuda para la reparación
La lampara de alimentaciòn està encendida y el agua no se calienta	1. Los termóstatos de servicio no funcionan 2. La resistencia està cortada o quemada	1. Vaya al centro de ayuda para la reparación 2. Vaya al centro de ayuda para la reparación
En la preparacciones no fluye el expreso / café	1. No hay agua en la tanque 2. El cafè està molido mas fino 3. La cantidad de cafè es demasiada 4. El cafè està demasiado apretado 5. El interruptor del vapor es accionado 6. No hay agua en los tubos 7. La ducha està sucia	1. Introducir el agua en la tanque 2. Reemplazar con cafè molido màs grueso 3. Reducir la cantidad de cafè en el filtro 4. Apretar menos el cafè 5. Desconectar el interruptor del vapor 6. Véase pàrrafo 11.1 7. Limpiar o reemplazar la ducha
Fuerte ruìdo de la bomba	1. No hay agua en el tanque 2. La bomba no funciona	1. Introducir agua en el tanque 2. Véase pàrrafo 11.1
El expreso / café fluye màs ràpidamente	1. El cafè està molido demasiado grueso 2. La cantidad del cafè es insuficiente 3. El cafè està poco apretado 4. El cafè es viejo o no es adecuado	1. La regulación de la molienda tiene que ser màs fina 2. Aumentar la cantidad de cafè 3. Apretar mayormente el cafè 4. Reemplazar el cafè
El experso / café fluye en gotas	1. El cafè es molido demasiado fino 2. La cantidad del cafè es excesiva 3. El cafè està demasiado apretado	1. La regulación de la molienda tiene que ser màs grande 2. Disminuir la cantidad de cafè 3. Apretar menos el cafè
El expreso / café fluye entre la vàlvula de distribuciòn y el portafiltro	1. El portafiltro no està en la posiciòn correcta 2. Exesiva cantidad de cafè en el filtro 3. El borde del portafiltro no està limpio 4. La guarniciòn del posavasos es vieja	1. Introducirlo en la correcta posiciòn 2. Reducir la cantidad de cafè 3. Quitar los residuos de cafè del borde del portafiltro – limpiar la guarniciòn del posavasos 4. Vaya al centro de ayuda para la reparación
No hay nata en espresso	1. La mezcla de cafè no es adapta para el tipo de maquina 2. La molenda no es correcta 3. La cantidad de cafè es insuficiente	1. Reemplazar el cafè 2. Regular la molienda del cafè 3. Aumentar la cantidad de cafè y apertarlo adecuadamente.
El espresso fluye màs frìo	1. La màquina no tenìa la correcta temperatura 2. El portafiltro no había sido precalientado 3. Las tazas no habìan sido precalientadas 4. El termostato no trabaja en los correctos paràmetros	1. . Véase pàrrafo 11.1 y pàrrafo 11.3 2. El portafiltro tiene que ser calentado al mismo tempo que el agua, Véase pàrrafo 11.1 3. Calentar las tazas sobre el calientatazas (2) 4. Vaya al centro de ayuda para la reparación
El cafè fluye màs caliente	1. El termostato no trabaja en los correctos paràmetros	1. Vaya al centro de ayuda para la reparación
La màquina no eroga vapor	1. No ha sido cargado el circuito 2. El agujero del erogador vapor/agua caliente està obstruido 3. No hay agua en la tanque 4. El tubo del erogador vapor/agua caliente no està insertado correctamente	1. Véase pàrrafo 11.5 2. Limpiar el agujero con una aguja 3. Véase pàrrafo 11.1 4. Insertare correctamente el tubo del erogador vapor/agua caliente

La Pavoni spa - Via Privata Gorizia, 7 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy - Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787
www.**lapavoni**.com e-mail: espresso@**lapavoni**.it

Cod. 383038 - Rev. 0 - Ottobre 2004